ČČsH

ČASOPIS ČESKOSLOVENSKÝCH HOUBAŘŮ

ROČNÍK XXIV.

BŘEZEN 194

ČSL. MYKOLOGICKÝ SBORNÍK

Acta societatis mycologicae Čechoslovenicae • Vědecký list a orgán ČMS, MVÚ a mykol. pětiletky RČS

Každý čtenář ČČsH, získej mu nové odběratele!

Důvody:

1. Kdo chce dobře (nebo aspoň trochu) znáti naše houby a jim (aspoň částečně) rozuměti, musí odebírati Časopis čs. houbařů, neboť přináší postupně jejich obrazy, popisy a nové výzkumy a hlavně učí poznávat jejich život a jejich cenu. Chce je také vysbírat a využít (i poslat do ciziny!) ku prospěchu našeho lidu.
2. Chce odstraniti úplně smrtelné otravy houbami, které pocházejí z nedokonalé nauky o houbách jedovatých z chybných školních i jiných knih a pomůcek. Loňského roku otrávila proto jedna učitelka sebe a svých pět přátel. Celkem umírá u nás každoročně na 25 osob z neznalosti hub. ČČsH to odstraní.
3. Je to nejstarší lidově vědecký list tohoto druhu vůbec, důležitý list náší lidové osvěty, přinášející nové a nové poznatky o houbách, získané českými i slovenskými badateli. Učí také znát a mít v lásce přírodu a zvláště les, chrám naší živé přírody.
4. Proto je nutno, aby ČČsH odebíraly především všechny naše školy do knihoven učitelských i žákovských, jakožto velmi nutnou pomůcku a list informační.
5. Je nutno, aby ČČsH byl odebírán i do všech kulturních institucí (místních i okresních osvětových rad, knihoven, čítáren atd.). Mají jej odebírat skautské oddíly, tělocvičné jednoty, turistické spolky atd. Je potřebný učiteli, lékaři, lesníkovi, skautovi atd.
6. ČČsH organisuje opravdu houbaře v ČSR k práci a k poučení. Organisuje každého, kdo chce větší znalost hub a dokonalejší jejich hospodářské využití. Kdo delší dobu ČČSH odebírá a čte jej, stává se znalcem hub.
7. Je to obsahově i autory nejbohatší list. Potřebuje však nové odběratele. Jen nově získaní odběratelé pomohou udržeti ČČsH i v budoucnu. Je to náš nejlevnější list!

ČÍSLO 7-8

VYDÁVÁ ČS. MYKOLOGICKÁ SPOLEČNOST, PRAHA III, KARMELITSKÁ 14. • ZALOŽIL A ŘÍDÍ DR. FR. SMOTLACHA

31 JAN 196

Dr. F. Smotlacha.:

Proč jsou houby chřapáčovité tak proměnlivé a tak zvláštního tvaru.

Jedním z nejpodivnějších přírodních zjevů jest podivuhodný, ba přímo bizarní tvar a zároveň veliká rozmanitost klobouků u hub chřapáčových Helvellales, kdežto ve vývojové paralele mezi vřeckatými Ascomycetes a stopkatými Basidiomycetes, chřapáčovým odpovídající kloboukaté houby rouškové Hymenomycetes (-ales) jsou sice ve tvarech svých klobouků u jednotlivých rodů dosti odlišné (hlíva, čirůvka, penízovka, helmovka), ale u těchže rodů a druhů přece jen si velice podobné, jest u hub chřapáčových již v rodech a zejména také v druzích na první pohled často úžasná rozmanitost a proměnlivost. To právě svádí mnohé mykology, že u hub chřapáčových, t. j. zejména u rodů čeledi chřapáčovitých (chřapáč - Helvella, ucháč - Gyromitra, smrž - Morchella, kačenka - Verpa), kde tato rozmanitost v klobouc ích je nejnápadnější, že tu tvoří nové druhy a odrůdy, tu vždy jen jde o týž druh, ale nejen na různých, nýbrž i na těchže svých místech růstu (nalezištích) ve tvarech klobouku často úžasně rozmanitý.

Odkud pochází tato úžasná proměnlivost a rozmanitost tvarová a proč naopak u kloboukatých hub rouškatých, na příklad u rodu penízovka, helmovka, čirůvka, muchomůrka, hřib, je u druhů navzájem a u druhů zevně v klobouc ích značná podobnost?

Platí tu v obou případech sice všeobecně v živé přírodě vládnoucí princip individuality a odlišnosti každého jedince a tím každého druhu navzájem, ale proč právě na př. u ucháčů, chřapáčů, je tak nápadně uplatněn, že každá plodnice téhož druhu z různých míst navzájem, ale i z těchže míst, je ve tvaru svého klobouku tak rozmanitá a všeobecně vzato, tak tvarově bizarní, že by mohla být pokládána za zjev samostatné, od ostatních vývojově odlišné formy, variety nebo i druhu.

Příčinou je tu nepochybně způsob vytváření výtrusů a způsob jich rozšiřování po nejbližším okolí, který je u hub chřapáčovitých sice jednodušší při vytváření (ve váčcích či vřeckách), nežli u kloboukatých rouškatých (na stopkách čili basidiích), ale zato složitější při rozšiřování. Kdežto u kloboukatých hub rouškatých je veliká rozmanitost u rodů v útvarech, na nichž je plodonosné rouško pod kloboukem uloženo, a tyto útvary jsou navzájem u téhož druhu velice si podobné, ale výtrusy prostě padají v čas zralosti dolů, jest rouško u chřapáčových rozloženo na povrchu plodnice, což vede při různých podmínkách růstových, u každé plodnice trochu odlišných, k nejrozmanitější tvárlivosti právě na povrchu plodnice, kde jde nejen o vliv vlhka, světla, větru, polohy místa a požadavek, aby výtrusů se mohlo vytvořit co nejvíce, nýbrž i způsob, jakým se výtrusy u všech rozšiřují, což se děje jakýmsi odstřelováním, dobře patrným u hub kustřebkovitých. Princip tvárlivosti je proto nejvíce proveden právě na povrchu klobouku, kdežto u kloboukatých hub rouškatých v útvarech pod kloboukem.

Houbař u hřibů, lošáků, muchomůrek, třepenitek, vidí klobouky shora velice si podobné, odlišné jen v celkovém tvaru a umístění trubiček, ostnů a lupenů (jež jsou si navzájem rovněž velmi podobné), naproti tomu u hub ucháčových, najmě u rodů chřapáč a ucháč, jest každý klobouk právě shora, na povrchu různý, od druhého často velice odlišný. Tedy místo a způsob vytváření výtrusů je tu hlavním tvárlivým činitelem a příčinou tvarové různosti a rozmanitosti, zevně veliké na jedné, menší na straně druhé.

Podrobnosti další viz v knize Smotlacha: Atlas hub jedlých a nejedlých (Mycologia practica).

*

Sraz všech pražských houbařů jest vždy na pondělní přednášce (začátek o 19. hod.)) prof. Smotlachy v Praze II., Vladislavova 5 (chlapecká škola měšť.). První 14. IV. 1947. Vstup volný. Upozorněte své známé.

Všechny jarní houby (zvláště smrže) donášejte a posílejte do ústavu!

ČČH potřebuje peněz na č. 9-10. Zaplaťte proto všichni, kdo dluhujete. Kdo nemůžeš, sděl lístkem.

Kdo z ČČH přednáší a vypisuje (i ze starých ročníků) a necituje, ten krade! I to je zlatokop! Až mu dojde Smotlachův původní materiál, dojdou vědomosti. Pak mu nepomůže a nezastře nic ani chvála V.!

Miroslav Pulchart: **Houby a orchideje.**

Fungi et Orchidaceae.

Pod slovem »orchidea« si většina lidí představí bizarní veliké květy vzhledu jakoby voskového, jak je vídá za výklady květinářských firem nebo ve sklenících. Zapomíná však, že i u nás rostou dosti hojně jejich příbuzní — nepatrné vstavače, vemeníky, hnízdáky čili kukačky, muďatky, strenky. Jen jediná z našich orchideí připomíná krásu svých tropických jmenovců. Je to známý střevičník, rostlina přísně chráněná. Ostatní nejsou tak nápadné a poutají pozornost obyčejně jen tehdy, je-li jich větší množství pohromadě. Některé mají i květy zelené a úplně se ztrácejí v trávě na svém nalezišti.

Obr. 21. **Lišák jelení** (Hydnum imbricatum L.), houba jedlá a chutná, prodávaná i na trzích. Její šupinatý šedý až černošedý klobouk podobá se trochu koroptvím a proto se houba zove i »koroptvička«. Pod kloboukem zjistíme šeďé, měkké ostny, na nichž se vytvářejí výtrusy. Pro tyto ostny jmenuje se naše houba také »srnka« čili »jelenice«. Roste na podzim v našich lesích v celých hejnech, hlavně ve smrčinách, patrně v symbiose se smrkem. Foto prof. V. Kneifl, náš spolupracovník (s chotí) od začátku MVÚ, zakladatel odbočky MVÚ a ČMS v Mělníce (r. 1921) atd. Archiv ČČsH. Napsal Sm.

Vstavačovité — jak se česky nazývají orchideje — jsou největší čeleď. Všech druhů vyšších rostlin je asi 250.000 a z nich patří k vstavačovitým skoro 20.000 (podle Wettsteina). Hlavní rozšíření mají v korunách stromů tropických pralesů.

President Akademie věd SSSR V. L. Komarov věnoval v pojednání »Nauka o druhu u rostlin« dosti místa právě těmto neobvyklým nalezištím a navrhl myšlenku sice smělou, ale ne neodůvodněnou. Její hlavní rysy a závěry dovoluji si podati zde českému čtenářstvu. —

Je jisté, že v tropických pralesích mohou růst na zemi jen rostliny zvlášť přizpůsobené, které nekladou velké nároky na světlo. Věčné přítmí neprospívá ani vstavačovitým; jen změna celého způsobu života je mohla zachránit před úplným zánikem. Mohli se z nich stát parasité, žijící na útraty jiných rostlin, mohly se vyživovat z hnijících látek, připravených ostatními organismy, nebo musely jít za sluncem do korun stromů. První možnosti nepoužily, druhá se zdála vhodnou jen některým, ale většina sledovala sluneční paprsky a stoupala do výše. Stromy jsou však i přes 40 m vysoké a bylinné orchideje nemohly šplhat jako liany až do korun. Nezbývalo nic jiného, než se usadit přímo na vrcholcích stromů.

Není vzácný zjev, že vítr zanese semena na vrcholky věží nebo na osamělé skály. Ovšem to jsou jen výjimečné případy a semena obyčejně padají

přímo nebo se snášejí šikmým směrem k zemi. Orchideím nezbývalo nic jiného, než zbavit semena všech těžších součástí, chtěly-li se trvale usídlit ve výšce. A skutečně semeno rostliny vstavačovité je tak lehké, že jeho váhu můžeme jen vypočítat, ale ne přímo zvážit. U některých našich druhů jsou to pouze 2 miliontiny gramu, ale zato jich jediná rostlina produkuje miliony každý rok. Uvážíme-li, že orchideje jsou vytrvalé, že tvoří semena mnoho let a při tom že se jejich počet nezvětšuje, snad si ani nemůžeme představit nepatrnou pravděpodobnost, že semeno najde vhodné podmínky pro svůj další život. —

Semena se vysypou, uchvátí je vítr a nese je kamkoliv. Některé — jediné z milionů — má štěstí, že padne do pukliny v kůře, kde čeká primitivní houba, kterou Komarov nazývá Rhizoctonia. Dostane-li se do blízkosti orchideového semene, vrůstá do něho, začne přeměňovat škrob v cukr a semeno začíná klíčit. Bez houby by zahynulo, jak se stává milionům jeho sourozenců. Proto se nedařilo pěstování orchideí ze semen; nepřítomnost hub bránila dalšímu vývoji. Podle Komarova se zdařilo přimět orchideje ke klíčení, byla-li jejich semena máčena v cukrovém roztoku. Tím je dokázáno přímé působení houby na počátek vývoje těchto rostlin.

Přizpůsobení orchideí životu na stromech je hodné obdivu. Semena se plně nevyvinula, zbavila se bílku i klíčku, redukovala se na několik primitivních buněk, ale dostala silnou slupku z lehounkého pletiva. Ztratila schopnost samostatného klíčení a jsou vázána na přítomnost houby. Bez houby by nemohly tyto skvosty rostlinné říše vůbec existovat.

Ovšem mnoho vstavačovitých se vyskytuje i u nás. V předmnichovských hranicích Československé republiky rostlo 67 druhů, z nichž ovšem některé byly velmi vzácné. V našich krajinách nenalezneme vstavačovité na stromech; někdy jich bývají plné louky, jiné zjistíme na lesních okrajích, občas se objeví i uprostřed lesa, ale vždy na zemi. Květy pod zvětšovacím sklem leckdy připomenou bizarní tvary tropických orchideí, ale laik by na první pohled nepoznal jejich příbuznost. U nás nemusí mít lehká semena, nepotřebují soužití s houbami, mohou žít jako všechny ostatní naše rostliny, ale přece zachovávají tyto znaky a úplně se v nich shodují se svými příbuznými z tropů. —

V. L. Komarov dochází k závěru, že naše vstavače se k nám přistěhovaly z tropů. Původně rostly na zemi, pak se přestěhovaly na stromy, když získaly vhodné vlastnosti, a odtud k nám zase na zem.

Když uvidíte vstavač, vzpomeňte si na obtíže, které byly spojeny s jeho začáteční existencí. Z milionů semen jediné se setká s primitivní houbou. Bez houby nevyroste vstavač, okrasa našich luk, příjemně vonící vemeník, podivný hnízdák, bizarní střevičník, mohutný, ale nenápadný bradáček ani ozdobná okrotice. Dívejte se na ně jako na pozdrav dalekých tropů, kam toužívala vaše dětská duše, kde jste v duchu bojovali se sveřepými domorodci a osvobozovali zajaté misionáře. Jsem přesvědčen, že pak rostlině neublížíte.

Duše každého přítele přírody zesmutní, leží-li u cesty kytice uvadlých vstavačů. Kolik náhod muselo působit, aby se rostlina vyvinula, naprosto cizí organismy jí musely pomáhat, než byla schopna samostatného života — a člověk jediným škubnutím ruky zničí život, život třeba nedokonalý, ale přece život.

Dr. Fr. Smotlacha:

Houby zdrojem dusíku pro živé organismy.

Les champignons — source de l'azote pour les organismes vivants.

Když jsem r. 1907 začal vědecky pracovati v houbách ve fys. a bot. ústavu univ. Karl., znal jsem již ze svých zkušeností, že stromy v lese, ovšem ne všechny, mají své houby symbiotické. Bližší viz v mém fot. barevném atlase (Mycologia practica), který právě vyjde v Melantrichu. A tato moje theorie, jak se ukázalo, byla správná.

Řešil jsem otázku, co dávají houby svým stromům. Literatura (Franck) mne přivedla k mykorhize (kořenohoubí), obalující kořínky našich lesních

stromů. U většiny jsem zjistil mykorhizu vnější (ektomykorhiza), u menšiny vnitřní (endomykorhiza) a někde, na př. u akátu, i bakteriorhizu. Z literatury jsem poznal, že bakteriorhiza i endomykorhiza dávají svým stromům dusík. V prvém případě jsou to nitrifikační bakterie asimilující a dávající dusík, známé u všech rostlin motýlokvětých, v druhém stejně působící nižší houby, zase hojně rozšířené u kapradin a vstavačů (viz článek Purchartův), které činí bujnými a sytě zelenými i na půdách velmi chudých. Při tom jsem zjistil, že stromy s bakteriorhizou (akát) a s endomykorhizou (tis, jasan, klen, babyka atd.) nemají a nepřijímají žádných velkých hub symbiotických, jako jsou hřibovité, holubinky atd., neboť kořeny jejich jsou již obsazeny. Bakteriorhiza a endomykorhiza dávají tedy svým symbiolickým rostlinám prostřednictvím nejjemnějších kořínků dusík. Hned je zde jasná analogie, že i ektomykorhiza, čili kořenohoubí vnější dodává svým stromům, t. j. na př. dubu, bříze, borovici, smrku, modřínu atd. rovněž dusík. To se ovšem na listí stromu dá těžko zjistiti, ale dobře jsem se o tom přesvědčil u hub, žijících v symbiose s travou, kde vliv dusíku z hub je velmi zřejmý (tráva je bujná a sytě zelená). To platí na př. o špičce obecné, májovce, strmělce bělostné (Clitocybe candida). Kde by vzal na př. dub tolik na bílkoviny bohatých žaludů, i když roste na chudé lesní půdě, kdyby nedostal dostatek dusíku od svých přečetných hub s ním žijících v symbiose. Listí stromů, trávu, žaludy atd. požírají zvířata (zvěř, dobytek) atd.

Odtud jejich dusík, jejich maso; od velkých hub! Podle mého mínění od počátku jsou houby nejen loupežnými vrahy (cizopasníky) a hrobaři (hniložijci) živé přírody, nýbrž i symbionty, t. j. jejími živiteli a podpůrci tím, že dávají nejbližší, nejhojnější, avšak zároveň nejpotřebnější, nejvzácnější a nejdražší prvek (ovšem ve velkém) na zeměkouli — dusík. I lidská nejdražší potravina!

Vždycky mne překvapovala rychlost růstu hubných plodnic a poměrně značné množství dusíku, které obsahují (i když mají v sobě až 91% vody). Prášilka obrovská (Globaria bovista) vyroste v krátkém čase do velikosti opravdu obrovské a do váhy až 5 kg. Hřib obecný za vhodných podmínek, dosud nám ještě neznámých, dovede vyrůst ve váze i přes 2 kg. Kde berou houby tolik dusíku a tak rychle? Proto trvám na svém mínění již od r. 1909, že si houby berou dusík ze vzduchu. To je úplný převrat v názoru na houby!

Původ hojných bílkovin a velikého množství dusíku v našich houbách vysvětlil jsem si již brzo po roce 1909 z nitrifikační funkce vnější i vnitřní mykorhizy u hub. Jestliže tedy symbiotické houby nižší a vyšší včetně nitrifikačních bakterií i hub tvořících podklad k lišejníkům dodávají dusík svým zeleným rostlinám, což je nepochybné, dodávají jej patrně i samy sobě. Zde je tedy jednoduché vysvětlení o původu dusíku a bílkovin v našich houbách. A houby získávají vzdušný dusík nejen sobě, nýbrž celé živé přírodě. Další a podrobnější vysvětlení celé této otázky bude v XXV. ročníku ČČsH.

Primář Dr. Riedl: **Příznaky některých otrav houbami.**

Les symptômes de quelques empoisonnements par les champignons.

Otrava muchomůrkou zelenou čili hliznatou.

Protože jde často o příměs muchomůrky zelené k nezávadným jinak houbám, což se stává jak při použití čerstvých, tak sušených hub, je třeba příznakům věnovati pozornost, ježto jejich individuální intensita je dosti různá, jak nás poučují praktické zkušenosti. Asi za 10—48 hodin po požití takového jídla se dostavuje nutkání k zvracení a zvracení, přitom bolesti v podbřišku a žaludku, které nabývají kolikovitého rázu, průjmy, které jsou podobného charakteru jako při choleře, vědomí se zastírá, nastává zamodrání vynikajících částí těla, jako nosu, uší, prstů, při čemž kapilaroskopickým vyšetřením jsme pozorovali vždy rozšíření nehtových kapilár, následek to ochromení, proud krevní je pomalý, ale plynulý, pulsace kapilár zřetelná na počátku se ztrácí a tím se proud krevní neustále zpomaluje; zorné pole je zamodralé. Kolapsem může případ končiti. Zejména u dětí vystupují do popředí příznaky dráždění ústředního nervstva, dochází velmi rychle ke ztrátě vědomí, křečemi a obrnou dýchání k exitu. Nedojde-li k smrtnému konci, objeví se již druhý nebo třetí den příznaky poškození jater, jejichž pokle-

pové ztemnění se zvětšuje, játra jsou citlivá na pohmat, často dochází ke krvácení ze sliznic, žloutence a podobným příznakům jako při otravě fosforem. Úmrtnost v průměru 60—75%. Jedovatá látka amanitotoxin patří asi mezi toxalbumosy. Léčení otravy záleží na výplaších žaludku, podávání projimadel, ale protože prvé příznaky se objeví často pozdě, není tato léčba nic platná. Jinak se podává živočišné uhlí, Carbokolin, Carbodenal, Citrocarbin a léky podporující srdeční činnost a dech, jako kafr, coffein, cardiazol, coramin. Často se osvědčila nitrožilní infuse 10—40% hrozn. cukru s insulinem, čímž játra dostávají hojně výživných látek a tak se zvyšuje jejich odolnost. (Další takovéto články v XXV. ročníku.)

Riad. E. Kraus:

Slovenské vědecké a ľudové pomenovanie húb.

Les noms savants et populaires des champignons en Slovaquie.

V poslednom čísle ČČsH upozornil p. prof. Smotlacha na ľudové pomenovanie húb. Je nesporne dôležité oboznámiť sa s týmto pomenovaním, ale pri tom je žiadúce, aby pri označovaní húb sa použilo aj označenia latinského botanického mena. Pri porovnávaní ľudových pomenovaní a synoným prídeme na to, že niekde pod tým istým ľudovým názvom označujú celkom iný druh húb ako inde, poťažne snáď z omylu používajú pomenovanie botanické v ľudovom pomenovaní na inú hubu. Ako príklad uvádzam: »Špička«. Pod týmto rozumieme správne rod (Marasmius), na niektorých miestach Slovenska používajú toto pomenovanie aj pre Podpníček — Armillaria mellea (náramkovitka václavka). Takéto pomenovanie môže spočívať iste len na omyle. Hneď však uvádzam iný príklad: Spomenutá Armillaria mellea menuje sa správne po slovensky: »podpníček«, v praxi je však viac užívané pomenovanie »václavka«, menujú ju však aj »michalka«. Pod menom »michalka« má sa však správne rozumieť čírovka havelka — Tricholoma portentosum.

Podobné slovné zámeny pomenovania nachádzam tiež pri slovenskom a českom pomenovaní húb. Cantharellus cibarius je po česky liška obecná, po slovensky kuriatko obyčajné (žlté). Keď však Slovák bude hovoriť Čechovi o kuriatku žltom, tak ten právom bude myslieť na »kuřátka žlutá« — Clavaria flava, ktorej slovenský názov je »strapačka žltá«.

Toto bolo tiež jedným z dôvodov, že do vyhlášky č. 1331/46 Úr. v. bolo pojaté nariadenie, aby druh húb na konzervách, fľaškách alebo sudoch (§ 5, bod 2), poťažne na balení (§ 6, bod 3) bol označený botanickým pomenovaním jednak latinským, jednak slovenským. Takýmto spôsobom sa predíde zámene a nedorozumeniam.

Obchod s hubami a organizácia tohoto vždy viac a viac spojuje českých, moravských a slovenských hubárov a preto chcem poslúžiť čitateľom ČČsH tým, že uvediem slovenské pomenovanie aspoň známejších húb. Aby tabuľka bola prehľadnejšia, na prvom mieste uvádzam botanický názov latinský, potom český a tak slovenský. Za slovenským názvom je ľudové pomenovanie alebo synonýma. Huby, ktorých pomenovanie je tak v češtine ako aj v slovenčine stejné, neuvádzam, len ak by maly ľudové pomenovanie.

Aleuria aurantia	kustřebka oranžová	kališnica pomarančová
Aleuria badia	kustřebka hnědá	kališnica hnedá (kravské ucho)

(Latinské pomenovanie je vlastne »Peziza«. Tento rod sa delí na 3 podrody: a) »Aleuria« - miska, b) »Pustularia« - baňka, hrouženka, c) »Plicaria« - řasnatka. Viď Dr. Smotlacha: Přehled hub, str. 141—2. Dr. Kavina v Atlase húb str. 65 uvádza kustřebku hnedú pod botanickým názvom »Plicaria badia Fuckel« »Peziza badia Persoon« — »Galactinia badia Boudier« — »Pustularia badia Lambert« — »Kastanienbrauner Becherling«. Toto nemecké pomenovanie užívá Dr. Bötticher v knihe: »Die Pilzverwertung und ihre Zukunftsaufgaben« na str. 15 pri latinskom názve: »Plicaria badia Pers.« ako »Kastanienbrauner Bläuling«. Dr. Velenovský v knihe »České houby« na str. 856 menuje »Aleuria aurantia« česky »Mísenka ohnivá«. »Peziza« vôbec neuvádza. »Plicaria« menuje »řasnatka« na str. 864 a »Pustularia« — baňka na str. 869.)

(Pokračování.)

Josef Jirous:

Houbaři a jazyk.

V ČČsH, roč. XXIV., str. 19, v článku »Houby, houbaři a jazyk« se zmiňuje Jar. Němec o houbách se stanoviska mluvnického a řeší v něm tak zvanou mluvnickou životnost a neživotnost, kterou porovnává s biologií. Avšak mluvnická životnost či neživotnost nemá s biologií nic společného, jak si ještě blíže vysvětlíme.

Věty jako »Náš tatíček říkával, že doubravníci už rostou«, »severoafričtí kukmáci, italští kukmáci«, »choroši rostou«, jsou zcela správné a tudíž je zbytečná věta v onom článku »Mnozí snad kroutí hlavou nad těmito jazykovými nesprávnostmi«. Dále jsou zcela správné věty »doubravníci rostli a kukmáci byli«. Samého autora svádí cit k tomu, že by bezevšeho napsal »doubravníci rostli, za nic na světě, ale dobravníky rostly«. Obojí je správné.

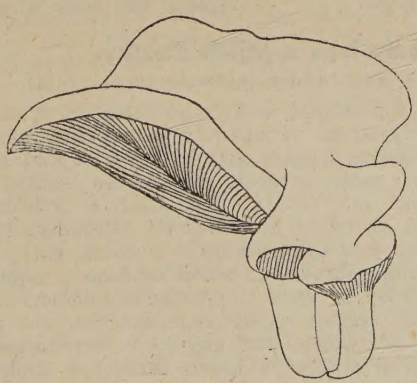
Není tomu dávno, kdy ani mně nebyl jasný poměr životnosti a neživotnosti mezi mluvnicí a biologií. Teprve prof. Dr. Jiří Haller, lektor českého jazyka na filosofické fakultě v Praze a redaktor »Naší řeči«, mi otevřel oči, když jsem se výslovně ptal na mluvnickou životnost a neživotnost a jaký je její vztah k biologii, a to ještě tehdy, když mi obsah zmíněného článku nebyl znám. Po přečtení článku mi pak nebylo jasno, zda jsou oprávněny tvary »choroši, kozáci, kukmáci, hříbci« atd. a také na tuto otázku mi prof. Dr. Haller odpověděl. Uvádím postupně jeho dva dopisy a odpověď na můj dotaz v časopisu ÚRO, neboť všechny tři odpovědi se hodí na náš případ.

Dopisem ze dne 2. XII. 1945 mi psal Dr. Haller toto: »Životnost a neživotnost není v mluvnici problémem; záleží na ní jen u jmen rodu mužského a řídí se koncovkou: -i, -ové, -é jsou koncovky životné, -y, -e jsou koncovky neživotné. Všechno ostatní náleží do biologie nebo do jiných disciplin a mluvnice s tím nemá nic společného.« (Dokončení příště.)

Josef Urban:

Vliv měsíce na růst hub.

Vliv měsíce nemůžeme posuzovati podle toho, jaké množství hub v různé době najdeme. Vždy musíme pozorovati začátek růstu a vyskytování se největšího množství mladých hub. Nelze brát za měřítko houby dorostlé nebo přestárlé, u kterých nám není znám začátek růstu. Vliv měsíce na růst hub zjistíme přesnými záznamy, které provádíme po celý rok. Čím více záznamů, tím větší přesnost výsledku. Václavka, penízovka zimní a májovka začínají růst jen při novém měsíci a pokračují v růstu až do úplňku. Hřib májový (borový) začíná svůj růst vždy, když jde měsíc nahoru. Pozorujte první vyskytování různých druhů hub v roce vzhledem k měsíci. Lišky a křeme-



Obr. 22. **Ryzec ryšavý** (Lactarius rufus Scop.) přehojný v našich borovinách, zvl. na podzim, s bílým palčivým mlékem, vhodný jen do octa, nese někdy na klobouku hlavním a při něm plodničky blíženecké, redukované a tvořící s plodnicí hlavní srostlici. Srostlice jsou častý zjev u hub, na př. i u hřibů, jak na jiném místě přinášíme. Obrázek je vzat z I. roč. ČČsH, který obsahuje mnoho zajímavých článků a vyobrazení z tabulky deformit, pořízenou vynikajícím naším spolupracovníkem, zvěčnělým mykologem Jindřichem Kučerou, Archiv ČČsH Napsal Sm.

náče březové nacházíme v květnu jen při ubývání měsíce. Hřib dubový začíná růst při novém měsíci a nemá-li dobré podmínky (je sucho) zakrní, zasychá, červiví. Za příznivého počasí, třeba při ubývání měsíce, objeví se ve velkém množství. Rychle roste, nacházíme různé tvary a srostlice. Zde vidíme, jak opatrně musíme posuzovat výjimky. Hlíva olivová roste při novém měsíci a její světélkování je nejsilnější při úplňku. Při pěstování penízovky zimní získal jsem tyto zkušenosti. Při růstu měsíce objevila se jemná bílá plíseň na dřevě (kaštan), za ubývání měsíce se ztratila a při příštím novém měsíci začaly narůstat drobné houbičky, které rostly až do úplňku, kdy se přestaly nové objevovati. Modráky nacházíme při úplňku a těsně po něm. Pokuste se sestavit barevný záznam hub za celý rok a porovnejte, jaké barvy převládají za úplňku a pod. Budete překvapeni. Je to práce zimních večerů a přehlídka minulé sezóny. ČČsH jistě rád vaši zkušenost sdělí (otiskne) čtenářům. Využijte jeho služeb! Napište mu!

Josef Otruba:

Úryvky ze života hub.

Fragments from the Life of Mushrooms.

Ze života růžovky Amanita rubescens Pers.

V týdnu od 6.—13. srpna 1944 objevilo se v jehličnatých lesích u Náměště na Hané, hlavně ve 40letých smrčinách a jedlinách, nevídané množství růžovky různé velikosti, tvaru a barvy. Naskytla se tedy vhodná příležitost, všimnouti si blíže příčin její velké měnlivosti. Na prostorách o stejné vlhkosti a světelnosti, v mechu nebo v trávě a jehličí, rostly blízko sebe skupiny forem muchomůrky růžové, spojené přechodnými tvary. Málokterá kolonie sestávala z jedinců stejných. Nejčastěji tvořilo skupinu více plodnic různého tvaru a zbarvení, což nasvědčuje tomu, že vznikly z podhoubí vzájemně se prolétajícího. Z četných tvarů poměrně málo byla zastoupena form. verrucosa Bulliard, představující typickou, masitou růžovku s velmi četnými bradavkami na klobouku. Hojněji se vyskytovala štíhlá a vysoká form. magnifica Fries, bez hlízy a zbytků po pochvě. Podobně i form. incarnata Gillet, s kloboučkem bělavým, místy narůžovělým byla častá. Roztroušeně byla pozorována utlá form. gracilis Gill. et Luc. V literatuře se uvádí, že různé formy růžovky představují morfosy, vyvolané různými vnějšími faktory (suchost, vlhkost, stín, světlo, bezvětří, větrnost atd.). Letošní výskyt různých forem růžovky v lesích náměšťských nelze vysvětlit činností těchto faktorů, neboť plodnice rozmanitých forem rostly společně v prostředí stejném. Možno tudíž soudit, že původ měnlivosti třeba hledati ve faktorech vnitřních, snad v kopulaci rozmanitých vláken podhoubí. (V každém čísle bude takovýto článek.)

H. Schmidt:

Obaly hub a jejich zbytky.

Les voiles des champignons et leurs restes.

Článek tento, sdělaný z přístupné mně české literatury k vlastní potřebě, navazuje na článek Fr. Kolaříka »Poznámky k určování hub bedlovitých« z I. ročníku ČČsH, jednající o druzích obalů a jejich zbytků a doprovázený tam obrázky; doufám, že může prospěti začátečníku, snažícímu se o nabytí přehledu a usnadniti mu hledání v knihách s podrobnými popisy. Latinská jména hub jsou vzata ze Smotlachova »Přehledu hub«.

Podrobnosti k tématu jsou tak rozmanité a četné, že by článek vypisováním jich u všech druhů vzrostl na několikanásobný objem a byl tím pak nepřehledný, — aniž by se však tím dosáhlo úplnosti. Čtenář má jej míti nikoli za pojednání, otázku obalů vyčerpávající, ale pouze za pomůcku k snazšímu čtení literatury, buď aby se v podrobnější knize snáze vyznal, nebo aby jím svoji stručnější knihu rozšířil a doplnil. V obojím případě mu prospěje, udělá-li si k němu ze svých knih přiléhavý výpisek. Ušetří si tím při určování hub práci i čas a neopotřebuje tolik své knihy.

Plachetka (velum universale čili volva), — obal zahalující celou houbu —, a pochva (vagina), — zbytek plachetky na spodině třeně — i **závoj** (velum partiale), — obal zahalující jen spodinu klobouku —, a jeho zbytek na třeni, prsten (annulus), vyskytují se **zároveň, pospolu** jenom u nemno-

hých hub. Ze skupiny bělovýtrusých (Leucosporae) jsou to muchomůrky (Amanita); ze skupiny hnědovýtrusých (Phaeosporae) vyskytují se u některých pavučinců (Cortinarii), a ze skupiny černovýtrusých (Melanosporae) pouze u pečárky dvojzávojné (Psalliota bivellata Vel., echinata Sm.).

Obaly rodu muchomůrka (Amanita) jsou blanité; podle zbytků pochvy na třeni dělí se muchomůrky na čtyři skupiny: 1. pochvaté (Volvatae) s pochvou úplně volnou, dobře vyvinutou, 2. vroubené (Limbatae) s pochvou dole přirostlou a nahoře odstávající v obrubu, 3. opásané (Circumcissae) s bradavičnatými zbytky plachetky na třeňové blíze a 4. nahohlízé (Oblitteratae) s hlízou úplně hladkou, beze všech zbytků plachetky. U muchomůrky žonkylové č. slámožluté (Amanita junquillea) prsten v dospělosti obyčejně chybívá. (Pokračování.)

Ing. Jiří Štěpánek: **Moje zkušenosti s červivěním hub.**

Jak rychle houby červivějí?

Podle zkušenosti lze říci, že průběh zčervivění hub odvisí od teploty a vlhkosti houby. Je to pochopitelné, neboť zvýšená teplota vývoj larev urychluje, snížená naopak zpomaluje, až jej zcela zastaví. Zapaří-li se plodnice, i zdánlivě zcela zdravá, zčerviví obvykle během několika hodin — při zapaření totiž stoupá vnitřní teplota (je to takový druh horečky rostlin), a krom toho larvy potřebují k vývoji určitého vlhka. To nemile shledáváme na př. při nesprávném sušení hub v přílišném teple, kdy houby se místo sušení dusí (projeví se to zvodnatěním, puštěním šťávy) — takové houby takřka pravidelně před oschnutím zčervivějí, alespoň pokud teplota nebyla zvlášť enormně vysoká (t. j. pokud plodnice byly opravdu sušeny, a nikoliv snad praženy).

Houba vlhčí zapaří se vždy snadněji, než sušší — proto i rychleji červiví. Nesmí ovšem plodnice být příliš přemočena: larvy vyžadují sice vlhko, ale nemohou žít ve vodě (pokud ovšem nejde o larvy vodní, ale takové nejsou v houbách), kde hynou nedostatkem vzduchu. Proto přemočené houby vzdorují červivosti velmi dlouho — naproti tomu zase snadněji hnijí nebo plesnivějí. Takový příklad vidíme třeba u čechratky černohuňaté, která je zvlášť vodou nasákává (i za sucha z ní obvykle můžeme vodu přímo ždímati) — tuto čechratku nalezneme daleko spíše shnilou, než červivou.

Uvědomíme-li si tyto skutečnosti, pochopíme snadno, proč nejvíce a nejrychleji červiví houby za dusných letních dnů, kdy je teplo i dostatečné vlhko zároveň, a naopak, proč červivost klesá s příchodem chladného podzimu (vlivem snížené teploty), nebo za přílišného sucha (nedostatek vlhkosti v houbě) a přílišného vlhka (kdy jsou plodnice promočeny). Jistě jsme si všichni také povšimli neobyčejné červivosti hub v letošním létě — zde máme jednoduché vysvětlení: bylo dosti teplo, a zároveň poměrné vlhko (s tohoto hlediska jsou pro sběr příznivější léta sice vlhká, ale přece jen chladnější — třebaže za nich je výskyt plodnic poněkud vzácnější). (Pokračování.)

Vladimír Krabovský: **Některé poznatky o houbách.**

Quelques nouvelles recherches des champignons.

Názor Američanů na jedlé houby. Když v r. 1945 byla v záp. Čechách amer. vojska, měl jsem jako tlumočník jejich voj. správy možnost získat cenné zkušenosti i co se týká hub. Kuchyně amer. vojáka v Evropě byla totiž téměř výhradně zásobována na rozdíl od jiných vojsk z domova a tudíž jídelní lístek Američanů byl tvořen většinou výrobky z konserv. Je pochopitelné, že toto se při dlouhém trvání přejí a byla vítána každá možnost, kdy se na jídelní misce objevil čerstvě připravený pokrm. Z tohoto důvodu jsem jednoho červnového dne 1945 nasbíral ve smrkovém a modřínovém lesíku u Kozolup (okr. Stříbro), kde tehdy byla amer. jednotka sídlem, košík klouzků pravých, sličných, špiček trávních a některých penízovek a donesl do voj. kuchyně. Pohled, jaký mi kuchaři věnovali, byl typický: plný údivu. V rozhovoru s nimi a později s důstojníky, na jejichž stůl

mělo jídlo přijít, jsem zdůrazňoval chutnost hub a fakt, že v naší zemi se houby odedávna jedí a jsou ve velké oblibě. Nicméně odpovědí mi bylo, v souhrnu, asi toto: Američané projevovali nezměrný údiv nad tím, že se někdo vůbec může starat o tak podřadné rostliny jako jsou houby a nadto je dokonce sbírat a jíst. Byli mezi nimi vzdělaní lidé z atlant. pobřeží, z Texasu, z krajiny kolem Michiganského jezera a z Kalifornie a tvrdili, že nikde u nich se houby nejedí a nesbírají. I když jsem zdůrazňoval, že jde o čerstvé jídlo a uváděl předpisy k přípravě — do polévky, mezi brambory nebo kroupy, s vajíčky, nebylo mi uvěřeno, že by houby lidskému jazyku mohly vůbec chutnat a skutečně také nasbíraný obsah hub putoval na smetiště.

Myslím, že toto je opět jedna z dalších ukázek, jak v anglos. světě jsou houby málo známy. Vždyť i ve skautské příručce (kterou jsem měl před rokem v ruce, nevím už však přesně její jméno), jsou houby k jídlu vhodné uváděny pro poučení 15letého skauta latinsky! Angličané ani Američané totiž si pro ně nevytvořili svých vlastních názvů.

(Další takovéto články v XXV. ročníku.)

Dr. Pavel Kurz:

Obrovská úroda čirůvky nahé na podzim 1946.

Minulého roku na konci října se objevily v našem kraji (Horní Bezděkov u Unhoště) čirůvky nahé v opravdu nevídaném počtu. Způsobily to spousty koňského a kravského trusu, který zbyl v zdejších lesích po táboříci sovětské armádě, která tu měla desetitisíce koní a hovězího dobytka. Hromady trusu byly doslovně téměř celé fialové od skupin nahé čirůvky, která tu vyrostla v nezvykle velikých, masitých exemplářích (klobouk až 22 cm široký!), se silnými kořeny, v četných srostlicích a srůstech. Čirůvka nahá (Tricholoma nudum), které se v zdejším kraji říká modrák, olíva, violeta nebo fialová čirůvka, se tu sice poměrně hodně sbírá, ale tato záplava v lesích (zejména v revíru valdeckém byla hojná) shnila. Z úrody fialových čirůvek je vidět, co je v lese hubných výtrusů, které za příznivých podmínek rázem dají vzklíčiti četným plodnicím. Takové množství čirůvek fialových v zdejších lesích nikdy nebylo.

V. Nepokoj: **Houbař budiž i pěstitelem lesa.**

Jako začátečník prakt. houbaření shledal jsem v ČČsH, v jakém spojení jsou houby se stromy a částečně i naopak. Tento poznatek nás vede k tomu, že nebýti stromů (lesa), nebylo by ani hub, a to mám na mysli ty houby, které jsou vázány na stromy a které též přinášejí nám největší užitek.

Proto chci poukázati na to, že je nutno, aby bylo houbaři vyvinuto větší úsilí podporovati vysazování stromů. Jako příslušník průmyslu dřevo zpracujícího sleduji stále větší spotřebu a tím i nedostatek dřeva, suroviny dnes nadmíru důležité. Vždyť i ten náš časopis bez dřeva by ani nebyl. A tak bych řekl, že nám stále více lesů ubývá a nových málo přibývá. Snad již dnes se národohospodářští odborníci nad tím pozastavují a šetřením starým papírem má býti zachráněna část dřeviny. A jelikož pro nás houbaře má strom, les důležitost, kladu si otázku, zdali bychom neměli my přispěti k tomu, aby mladé stromky byly více vysazovány. Vždyť podíváme-li se ve svém okolí, zjistíme, že je hodně neplodných břehů, mezí, stráněk atd., kde jistě by se ujal nějaký ten listnáč (lípa, javor, bříza atd.). Mezi houbaři (mykology) je velké procento učitelů nebo jiných veřejných pracovníků, kteří v různých spolcích okrašlovacích mohou míti přímý vliv v této věci. Z denního tisku je patrno, že v různých obcích tato akce v mládeži se pěkně ujala a neplodné části byly zužitkovány. Tímto stálým obnovováním lesních kultur bylo by zajištěno stálé dorůstávání. Neboť nutno počítati též s tím, že v případě přírodních katastrof, jako vichřice, smršťě, které mohou po sobě následovati, je takořka zničená dospělá lesní kultura a žalostný je pohled na vývrat a přeražené lesní velikány.

A houbaři budou míti jistotu, že až staré lesy vydají poslední žeň, budou zde již nové, mladé, které jim houby poskytnou. A bude jim odměnou, že jejich přičiněním bude naše vlast ještě krásnější.

PRÁCE PRO HOUBAŘSKOU PĚTILETKU A VLÁDNÍ DVOULETKU ČESKOSLOVENSKÉ REPUBLIKY.

Dr. F. Smotlacha: Využijme lépe naše jedlé houby.

To je hlavním úkolem houbařské pětiletky (dvouletky) ČSR. Jak tu třeba pracovati?

Všude, kde jsou místní mykologické zahrady, buďtež založeny odbočky MVU a ČMS a kde jsou odbočky, založte i mykologické výzkumné zahrady. Hlavní pracovník odbočky i mykol. zahrady je zároveň hlavním referentem houbařské pětiletky (dvouletky) a spolupracovníkem MVU, ČMS a ČČsH.

Všichni naši odběratelé i čtenáři, kteří sbírají houby ať z důvodů praktických, sportovních nebo vědeckých, založte nebo pomozte založit mykologickou zahradu (reservaci). Touto zahradou nerozumíme místo ohražené plotem, ačkoliv to může být někdy také (obora), nýbrž část lesa, po případě i několik jeho částí, zvlášť bohatých na houby a zejména na houbařské zvláštnosti, který máme ohražený na plánku. Plánek slouží nám k orientaci v této části lesa (reservaci) a jsou v něm naznačeny druhy stromů i hub, které tam rostou. Samozřejmě, že takovýchto plánků při důkladnějším výzkumu lesa musí být více. Tak na př. máme plánek pro houby hřibovité, holubinky atd. Mimo to pořiďte si záznamní knihu, kam zapisujte houby, jak v zahradě rostou podle druhů, místa a času atd. veďte ve dvou exemplářích, z nichž jeden pošlete k vůli evidenci ústavu, stejně jako přehledný záznam vašeho výzkumu.

Nejdůležitějším dnes úkolem pětiletky (dvouletky) je lepší hospodářské využití u nás než dosud. Je nutno, aby se co nejvíce jedlých hub, u nás rostoucích, vysbíralo a zužitkovalo buď přímo, nebo prodalo a průmyslově zpracovalo. Na tomto využitkování hub mohou se zúčastniti nejen všichni naši čtenáři, nýbrž všichni jejich přátelé a známí, proto žádáme čtenáře, aby upozornili všechny zájemce v tomto směru, pokud je znají. Pětiletka chce zakládat všude, v našich krajích, kde houby rostou, podniky sběratelské, obchodní a průmyslové, pro výsběr a zužitkování nejen hub, nýbrž lesních plodů vůbec. Proto žádáme všechny naše houbařské pracovníky, zejména také v pohraničí a v krajích, kde houby a lesní plodiny dosud nebyly využity, aby se ujali této práce. Kdežto naše práce poučovací, propagační, výzkumná, jak ji dělá ČMS, MVU a ČČsH, je práce dobrovolná, nevýdělečná, je možno výsběr hub a jich hospodářské využití budovati na podkladě peněžním, výdělečném. Proto budou vítáni i všichni pracovníci v tomto směru, pokud by o věc měli zájem a je nutno, aby se přihlásili MVU.

Zde upozorňujeme zejména školy všech druhů, že mohou sběrem lesních plodin poskytnout svému žactvu výbornou rekreaci, přírodní školu, jakož i výdělek. I v tomto směru je třeba dopsati MVU.

Svatopluk Šebek: Houbařská hlášení.

Pokud se týče mykologické zahrady, hlásím: Pracuji na organisaci odbočky Ústř. zahrady v Praze pro kraj nymburský. Výzkum příslušných lesních částí (jako mykol. zahradu navrhuji pásmo lesů, táhnoucí se od Všejan přes Jizbice, Loučeň, Studce ke Mcelům — snad se bude zdát na mapě oblast příliš velká, ale pro lokality vzácných hub v různých jejich částech je nutno ji prozkoumati a navrhnouti celou) zaznamenávám do matriky hub, podle níž bude později zpracována celková studie o mykol. zahradě kraje nymburského.

K houbám, obsaženým v barevném fotografickém Smotlachově atlasu, sděluji:

Pýchavka stopkatá (L. excipuliforme Scop.) roste na nymburském Ostrově v březině naproti Remanenci. Každoročně jí zde nacházím velké množství. Choroš sírový (P. sulphureus Bull.) na topolu na Zimmlerově

parkáně, na pařezu při starém labském meandru na Ostrově, v loučenském zámeckém parku, na starém dubu v oboře v Jablkynicích. Též jsem ho sbíral na ořešáku vlašském, při silnici v Nehvizdech. Je to houba nechutná, nehodící se ani do polévky, ani na guláš. Choroš šupinatý (P. squamosus Huds.) — na hlohovém pařezu na nymb. Ostrově, každoročně. Pstřeň dubový (F. hepatica Schff.) — u trig. bodu v lese u Mcel, na teplých jižn. stráních v lesích na Studci. Je to výborná houba do polévky i do octa. (Viz S. Šebek: Maso v lese, Poděbr. noviny, r. XXIX, 1943.) Houby hřib.: Křemenáč březový sbírám každoročně v lesích u Všejan a Mcel, kozák březový tamtéž a v bučině naproti Remanenci na nymb. Ostrově. Jsou oba výbornými houbami. Satana jsem sbíral na jediném místě u trig. bodu v lese u Mcel. Hřib žlutomasý, »babka«, je jedinou běžnou houbou všech lesů na Nymbursku. Hodí se do polévky.

(Dokončení příště.)

Odbočka MVÚ (myk. výzk. ústavu) v Jaroměřicích nad Rok.

Členové odbočky jsou jednak z místa samotného, jednak z přilehlých obcí okolních. Celkem čítá 35 osob. Další noví zájemci, jmenovitě z okolních vesnic se hlásí dále. Úkoly: 1. Pořádati stálou výstavku hub a provésti výzkum mykolog. (houbařské) reservace čili zahrady v okolí Jaroměřic. 2. Houbařskou poradnu, ve které se bude širší veřejnost postupně seznamovati s nejobyčejnějšími houbami jedlými v kraji rostoucími, varovati před houbami jedovatými, respektive před otravou těmito druhy hub. — 3. Propagovati výsběr hub a hospodářské jejich využití v rámci houbařské pětiletky a vládní dvouletky. — 4. Propagovati ČČsH (Časopis čs. houbařů, red. dr. Smotlacha Fr., Praha III, Karmelitská 14). — 5. Sbírati lidová jména hub, hlavně ta nejstarší. — 6. Sledovati v celém okolí otravy a nemoci z hub. — 7. Zaznamenávati houby, které se sbírají a jak se k jídlu připravují a propagovati další houby a další jídla. — 8. ČČsH dosud (pokud ovšem známo) odebírá 7 členů: pp. a pí Aug. Dvořák, Jos. Eisner, Greta Kabelková, Olda Kežlínek, Rud. Pánek, Jaroslav Sobotka a J. Výtasa. Vedle toho jmenovaní jsou tím zároveň i členy ČMS v Praze. Ostatním členům MVÚ se odběr časopisu vřele doporučuje. — 9. Laskavostí pana Bedřicha Papouška řed. městské spořitelny v Jaroměřicích nad Rok., používáno bude vitrin tohoto ústavu peněžního. — 10. Exempláře hub bude vykládati úředník spořitelny, člen naší odbočky MVÚ, pan Josef Eisner. Tyto vitriny jsou obzvláště vhodné k výstavkám hub: jsou na frekventovaném Masarykově nám., prostorné a co hlavního: obráceny ke straně půlnoční (severní).

Jan Výtasa.

Houbařská poradna na Kladně. Roku 1946 měl jsem plno práce s určováním hub. V době jejich růstu byly u mě denně lidé se žádostí o určení té neb oné houby, zda-li je jedlá nebo jedovatá. Někteří přinesli dokonce i much. zelenou (A. phaloides Q.) v mladém stadiu a jeden houbař přinesl ji již částečně rozkrájenou — připravenou ke smažení. V posledním okamžiku přece jen si nevěřil, jde-li opravdu o žampion a přinesl ji. —

Dr. J. Žofka.

a) Zprávy a články z výzkumu hub.

Hřib Boudierův či klouzek bílý (vejmutáček). 5. srpna 1946 vyrostl na samotě v Řeřišném, náležející k obci Bělému (nominativ Bělý) u Police n. Met. ve vejmutovém hájku jedlý hřib Boudierův či klouzek bílý nebo-li vejmutový, také zvaný »vejmutáček«. Měl klobouk sněhově bílý v průměru 6 cm, hladký, poněkud slizký, s póry citronově žlutými, se strakatým třeněm 8 cm dlouhým, válcovitým, 1 cm tlustým, bílým, posetým lilákovými šupinkami.

B. Kašpar.

Velké naše pečárky. »Modrá krev« mezi ostatními houbami: Psalliota augusta-vznešená, Ps. perrara-vzácná, Ps. cretacea-křídová. K nim druží

se, dosahujíc také často značné velikosti, všude rozšířená a známá Ps. arvensis, pečárka ovčí, jemná a ušlechtilá houba omamné vůně. Studuji se zájmem tyto klenoty naší hubné flory a připravily mně již různá překvapení. (Není-li mykologie ve své oduševnělé formě hledání a radost z krásy hub?) Místem mých nálezů jsou teplé, nížinné lesy kolem Bohdanče a Stéblové u Pardubic. V zadní části Stéblovské obory můžete nalézti, budete-li trpěliví, pečárku vzácnou, Psalliota perrara Bres. a také ostatní tam rostou. Chystám práci o nich pro ČČsH.

J. Strnad.

Houby v prosinci. Dne 1. XII. 1946 jsem našel v Senohrabech ještě úplně čerstvé čirůvky nahé, které právě vyrážely z jehličí. Vydrží dlouho do zimy, zvláště rostou-li mezi listím, které je chrání od mrazů, takže se jim pod listím dobře vede až téměř do mrazů. Rud. Knetl.

Čarovné kruhy. V roce 1944 nalezl jsem na louce jižně Krupky velký kruh čirůvek dvoubarvých společně s čirůvkami špinavými (Tr. sordidun Schum.). Houby rostly až do konce listopadu. V roce 1945 se na témže místě vůbec žádná houba neukázala a až r. 1946 v říjnu se objevil kruh, avšak pouze z čirůvek špinavých.

Václav Sobotka.

Hřib satan (B. Satanas). Les »Dehetník« u Slatiny, les »Cihelník, u Jeníkovic, háj »Na Mělích« u Městce, poblíž Opočna. (Bývá všude průvodcem teplomilné květeny.) V háji »Na Mělích« u Městce doprovází tento druh teplomilná bělozářka (Anthericum ramosum) a tolita (Vincetoricum officinalis). Josef Fiedler.

Čirůvka dvojbarvá, Tr. bicolom, personatun, roste v hájích ve stínu koncem září, kdežto na lukách na slunci až před mrazy. Škoda.

Pes caprae, choroš kozí noha, roste hojně v mladých smrčinách i v borech na Kaplicku. Do MVÚ donesl jsem jej 23. VII. 1946. Jan Fiala.

Čirůvka hořká (Trich. acerbum). Nalezl jsem ji ve velmi pokročilém podzimu (10. XI. 1946) ve výšce 380 m na Hradišti nad Zbraslaví, v dubovém listí. Rostlo jich tam více a byly velmi vzrostlé (průměr kol 8 cm), mohutné, tuhé a mrazem nebyly vůbec dotčené, ačkoliv v předešlých nocích byly tam mírné mrazy a v den nálezu byly sněhové přeháňky. Kloboučky nebyly listím zakryty, takže byly vystaveny mrazům. Jan Šantrůček.

Boletus satanoides jsem nalezl též v háji u Semic (Lysá n. L.), pod habrem, nádherný exemplář, 15. IX. 1946. Průměr klobouku 20 cm. Vypadal jako kovář, ale barva klobouku byla narůžovělá. Jakkoli houba byla tuhá a čerstvá — 16. IX. donesena v bezvadném stavu na výstavu — již 17. IX. byla zcela rozpadlá, hmyzem rozrušená. Dr. Šindelka.

Tři plodnice císařky sbíral jsem 22. VIII. 1946 v lese u Dobrovic, sbíral jsem ji tam také již dříve.

Ing. Boř. Sita.

Holubinka kolčaví, R. mustelina, v krásných kusech byla hojně na naší výstavě 3. VIII. 1946, kterou ve Svratce uspořádal prof. Smotlacha. Sbírá se hojně a všeobecně pod jménem »chlebáček«. Velmi často bývá převrácena, protože v ní na první pohled viděti hřib — tak bývá totiž zde pokryta zemí ve smrčině. K. Balíček.

b) Mykologická zahrada a místní výzkum hub.

Nové odbočky Čsl. mykol. zahrady (reservace) s ústředím v Praze III, Karmelitská 14. (Mykologický výzkumný ústav): Spolupracovník V. Chmelík prozkoumává lesy u Bolehoště, K. Krejčí les Krč a mimo to i les u Č. Krumlova, Z. Stopka farní les nedaleko Úsobí, Jar. Miškovský les Hodkovičky-Zátiší, J. Bažil les u Hranic na Moravě, J. Kánský les »Špici« nedaleko Třebechovic, MUDr. J. Helcl les nedaleko Plané, Jan Výtasa les u Jaroměřic, Zd. Komínek les u Sobotína, Jar. Zíma zámecký park na Orlíku, V. Nepokoj les u Jablonného n. Orl., B. Franěk (Rakovník), M. J. Pulec (Jablonec n. Nisou), J. Bílek (Ždírec-Krucemburk), Ing. K. Bušta (Kralupy n. Vlt.). — Smotlacha.

Dále nám oznámili ještě místní myk. výzkum čili své myk. zahrady: Ant. Čábera, lesy u Budíkova a Kejzlice na Humpolecku; J. Dědina, vlastní zahrada v Tatobitech, Dr. Jan Dörfler, les u Radotína; Grünfeld, Ledečsko; K. Klapač, lesy v okolí Milovic; Prof. Klicman, les »Spálený« u Lub u Klatov; Fr. Kolařík, Českoskalicko; Kocourek, Bojov u Měchenic; Jar. Chytil, lesy na rozhraní Olomoucka; F. Kříbský, lesy

u vrchu »Mužský« u Mn. Hradiště; K. Kříž, lesy u Kam. Újezdu; Josef Perútka, lesy u Zlína; J. Sobotka, lesy v okolí Dol. Lažan na Mor. Budějovicku; J. Strnad, Obora stéblovská u Pardubic; Fr. Trojna, Ústí nad Orl., Džbánovice; Vaníček, lesy u Voznice; Zhříval, lesy na Věrné. Prosíme všechny referenty svých mykol. zahrad, aby letos zapsali a do plánků zaznamenali pečlivě, kde a kdy z hub co roste; zejména jde také o jarní houby: smrže, chřapáče atd. Kdo je dobře neznáš, kresli si je (foto) a posílej ke kontrole ústavu. Smotlacha.

Ing. Viktor Procházka:

O houbách Rakovnicka.

Rakovník — město mezi lesy a chmelnicemi, město Wintrovo a Rabasovo, město slavného piva a mýdla, město krásné a starobylé, ale — houbaři mnoho radostí neskytá.

Zdejší lid chodí do lesa na koloděje a podmáslíky a když Pánbůh dá (ale to nebývá každý rok), tedy i na hřiby. Všechno ostatní jsou prašivky, do kterých se kopá. Ještě tak václavky bývají na programu, nějaký ten kozák, nebo křemenáč, liška, zelenka a — dost.

Lesy tu jsou dvojí: státní a obecní. Státní jsou nejzápadnějším výběžkem velkého komplexu, který se prostírá na východ až k Unhošti a Berounu, na jih až skoro k Hořovicům, na severu končí mohutnou oborou Řevní-

Obr. 23. Shluk 16 křemenáčů březových (B. vesipellis Fr.-Sm.), které našel v květnu r. 1943 náš spolupracovník p. Fr. Petřík v březině u Dvora Kr. n. L. — Normálně rostou křemenáče jednotlivě, ale za zvláštních okolností, kdy je pro ně mimořádná pohoda, dovedou vytvořiti i takovéto veliké shluky, jež jsou však opravdovou vzácností, stejně jako plodnice někdy mimořádně veliké. Křemenáč březový má klobouk kožově oranžový, jakoby jemně plstnatý, nohu dlouhou, silnou, dole vždy ztluštělou a celou na bílé ploše černě šupinatou. Liší se dobře od blízce příbuzného červenějšího osikáče (B. rufus Sch.). Podrobnosti o něm každý najde ve fotogr. barev. atlase Smotlacha: Mycologia practica (díl I.), který právě vychází v Melantrichu. Archiv MVÚ a ČČH. Napsal Sm.

Obr. 24. **Zajímavá srostlice hřibu dubového** (B. reticulatus Sch.), jejíž obraz nám již r. 1943 zaslal náš vynikající spolupracovník od začátku ČČH p. řed. šk. V. Sládeček. Srostlice takovéto vznikají při současném založení plodnic v substrátu, kde plodnice níže založená vyzvedne při svém růstu plodnici vznikající nad ní. O srostlicích viz ve starších ročnících ČČsH. Podrobnosti o hřibu dubovém viz ve Smotlachově fotogr. bar. atlasu hub (díl I.). Archiv ČČH a MVŮ. Napsal Sm.

čovskou. Z celého tohoto komplexu jest rakovnická část (lesní partie Haná, Špičák, u Sv. Anny, u Tří stolů atd.) nejsušší a tedy i na houby nejchudší. Chodíte-li tudy celý den, neuvidíte potůček, studánku, pramének. Voda je tu hluboko v zemi, mezi uhlím a Bůh ví kam se odtud ztrácí.

Jediná skutečná hřibová »komora« jest mladá, as patnáctiletá smrčina na vrcholu Špičáku, kde se říká na Marši, nebo také Na Uhlířích, či Na Haldách. Jinak se tu setkáte s hřibem žlutomasým, kozím pyskem a hřibem hnědým. Všem těmto se tu říká podmáslíky. Kde je několik bříz, najde se kozák, nebo křemenáč. Křemenáčům tu říkají vojáci, což je pojmenování velmi pěkné. Pod modříny se to hemží sličnými klouzky, které ale nikdo nesbírá. Na svahu směrem k továrně Šamotce růstává hojně bedla třepivá, také velmi málo sbíraná. Na podzim tu bývá dosti čirůvek nahých, strmělek nálevkovitých katmanek a čechratek podvinutných. Ale to vše není nic pro zdejší lid; to jsou prašivky a proto — pryč od toho! Bože, co je tu práce pro mykologa!

(Dokončení v XXV. ročníku.)

Lužánky. Bydlím hned za brněnskými sady Lužánkami, které jsem rovněž pojal do svého myk. výzkumu. Zjistil jsem však, že v nich roste poměrně malý počet druhů hub, ačkoliv tyto sady jsou poměrně dosti vlhké, poněvadž jimi protéká říčka Ponávka, která jest zaklenutá. Od prosince do konce března nalézá se v nich na pařezu pen. sametonohá, pak májovky, žampiony, šup. ranná, různé druhy hníků. — Miloš Janík.

c) Praktický výzkum (sběr a upotřebení) hub

Ing. Miloslav Číha: **Pstřeň.**

Pstřeň čili volský jazyk je má zamilovaná houba. Sbírám jí každoročně na podzim po deštích v dubině pod Jílovištěm v partii asi jeden kilometr dlouhé. Je to na severovýchodě svahu návrší, na němž leží dubina. Zde je ve své době velmi hojný. Za vycházku nasbírám jej snadno 2 až 5 kilo. Je totiž značně těžký. V dubině, která leží na svahu k jihu a západu, kam může vítr a kam svítí dlouho do večera slunce, tam skoro neroste. Je tam na něj sucho. Na straně severovýchodní je brzo stín a proto dlouho vlhko. — Na podzim roste do prvních mrazů, které jeho růst definitivně zastaví. Je však i trochu namrzlý chutný. — Nejvíce roste na pařezech při zemi, kde bývá největší, nahoře na vykotlaných kmenech bývá menší. Našel jsem jej i tři metry vysoko. Sbírám jej rád, dobře se mi hledá a je v koši úhledný. Pochutnáváme si na něm jak v polévce tak v omáčkách. Dáváme jej i do soli. Výborný je do kuby.

Zkušenosti se zimními houbami. Během měsíce února za mrazu a pod sněhem jsme nalezli několikrát penízovky sametonohé v menším množství v Šáreckém údolí. Usmažili jsme je s vajíčkem. Dne 12. března za oblevy, ještě se sněhem, jsme nalezli penízovky sametonohé ve velkém množství rovněž v Šárce, na vrbových pařezech. Nebyli jsme sami, jedno vydatné místo nám »vybral« jiný houbař. Hub jsme nalezli tolik, že stačily na večeři pro tři lidi. Dalším známým a příbuzným jsme dali ochutnat. Úspěch byl značný. Odhaduji, že jich bylo as 1 kg, náš konkurent jich mohl mít asi 2 kg. Dodatek: Některé trsy jsme nalezli značně od veverek okousané. J. a F. Kodlovi.

Choroš šupinatý (P. squamosus Huds). Při velikonoční procházce na Velký pátek 1946 jsem nalezl v zahradě Kinských nad velkým, horním rybníkem ve stráni na pařízku listnatého stromu tři krásné, veliké, čerstvě vyrostlé, líbě vonné plodnice choroše. Jako začátečník v houbařství doma podle Smotlachova »Přehledu hub« jsem si určil, že se jedná o choroš šupinatý. Počernalé spodky tření byly pro tuhost neupotřebitelné, ale kožově nažloutlé kloboučky s hnědými šupinami a horní díly nožek byly nám v nudlové, hovězí polévce výbornou pochoutkou a svou vůní a chutí nám vykouzlily dojem čerstvých hříbků. 20 IV. 1946. K. M. Jakoubek.

Z méně běžných hub sbírám nejraději: a) penízovky všech druhů, jež se vyskytují hojně od časného jara až do pozdního podzimu v mnohých lesích a jsou velice chutné, b) strmělky všech druhů, poněvadž se vyskytují hojně od jara do pozdního podzimu v mnohých lesích a jsou chutné, c) čirůvky fialové, poněvadž se vyskytují též hojně na podzim, d) třepenitky slzivé, Candolovy, makové a vlahomilné, poněvadž jsou velice hojné a chutné, e) čechratky podvinuté, poněvadž jsou velice hojné a chutné. — Boh. Matas.

Houby na trhu na podzim 1946. Ku konci října byl jsem se podívat na Tyl. náměstí na prodávané houby. Prodávaly se tam václavky ve větším množství a u jedné ženy jsem zjistil několik hromádek čirůvky šafránky. Po mém dotazu, co jest to za houbu, prodavačka odpověděla, že jsou to »kočičky«. Ta žena nevěděla, co prodává. Upozornil jsem ji, že ta houba se jmenuje šafránka. Ráda se nechala poučit. Bylo by potřeba na toto nesprávné označování hub prodávající upozorňovati. V. Nejedlý.

Pozn. red.: Návštěvu hubných trhů doporučuji i na venkově všem zájemcům, mohou se tam naučiti znát dnes i houby, které ještě nedávno byly pomíjeny. Sm.

Které houby sbírám. Sbírám třepenitku vlahomilnou. V Krči jí roste plno a přinesla jsem si jí plný košík. Roste jí spousty hned při cestě, ale je plna písku a proto se musí dobře vyprat. Dusím jen hlavičky, nožičky jsou tuhé. Na kousku omastku zarůžovím cibulku, přidám houby, okmínuji, osolím a nechám dusit, až do vysmahnutí šťávy. To jsou již obyčejně měkké a jsou dobré i bez vajíčka. Mohu vám poradit velmi chutnou houbu na smažení i bez vajíčka, je to liška nálevkovitá. Začala

ČČSH

ČASOPIS ČESKOSLOVENSKÝCH HOUBAŘŮ

ČSL. MYKOLOGICKÝ SBORNÍK

ACTA SOCIETATIS MYCOLOGICAE ČECHOSLOVENICAE

Vědecký orgán
Československé mykologické společnosti
a Mykologického výzkumného ústavu v Praze

Založil a řídí
Dr. FRANTIŠEK SMOTLACHA

ROČNÍK XXIV.

(1944-1945)

Vydává Československá mykologická společnost v Praze

Prof. Rud. Antoš:
Odolnost podhoubí B. chrysentereon 141
V. Archmann:
Jak propaguji jedlé houby méně známé? 144
F. V. Baláček: Ještě k otravám houbami 41
Vojt. Bastl: Choroš rozděrkový. Obr. 9. 64
Dr. B. Bayer:
Stálí průvodci hald starých dolů na Plzeňsku 103
R. Beneš:
Druhý nález Pluteus praestabilis Britz. v Čechách . . . 30
Vlastní foto. Obr. 7. 48
Mycena Micheliana Fr., Helmovka Micheliova, článek (obr. 16) 101
Jaroslav Blažek:
Nechuť k novým druhům hub 105
Dr. Bohuslav: Pozní václavky r. 1939 23
Dr. Z. Brudrhans:
Polévka z hníku třpitivého 22
J. Cívka: Hřib připlavělý (kaštanový) 145
Květa Colosimo-Nikodémová:
Houby v Kalabrii 4
Italské recepty II. 91
M. Dědeček:
Přednáška o houbách pro školní mládež 106
Lea Divišová:
Jedli jste již pýchavky a prášivky? 142
V. Dvořák:
Třepenitka slzivá, H. lacrimabundum Bull. 143
František Filip:
Muchomůrka zelená — Amanita viridis Pers. 7
Mir. Fišer: Něco o pýchavkách (Lycoperdon) 133
Josef Hásek sen.: Čechratky 45
Josef Háša: Ošemetné muchomůrky? 69
E. Horníček: Otrava čirůvkou osmahlou 120
Dr. Ant. Hošek: Václavka nejchutnější houba 157
Ivan Hron: Loňská žeň 60, 90
Fr. Chalupa: Jaké houby jsem sbíral v Říši 76
Jaroslav Chytil: Užitečnost hub 131
Jos. Janoušek:
Jedlé houby na pražských ulicích 156
Rudolf Jansa:
Houbařská extense v Rychnově nad Kn. 72
Strmělka obrovská čili bělostná (Cl. candida) 142
Jožka Kavka: Houbařský odznak 140
J. Kánský:
Několik připomínek k 9.—10. č. XXII. r. ČČsH 44
Boh. Kašpar:
Úroda hub na Policku na podzim 1943 145
J. Kohlmünzer:
Vhodná mykologická zahrada 156
Frant. Kolařík:
Vážná otrava hřibem hlohovým 108
Prof. Jaromír Kolařík:
Bedla odřená. Obr. 1. 1
Smrž vysoká (M. elata Fr.). Obr. 5. 33
Frant. Král:
Oblíbené »houbařské« jídlo Bezděkovo 139
Karel Krejčí:
Několik slov k org. houbařům: Chraňte les! 138
Jindřich Kučera:
Obraz hřibu připlavělého (B. fulvidus Fr.). Obr. 6. . . . .

Jiří Kubička: Příspěvek k jarním penizovkám 70
Ing. Ant. Kubík:
Smotlachova vědecká škola mykologická . . 15, 45, 78, 113, 147
Úkolový program a spolupracovníci Smotlachova výzkumu a badatelské práce v houbách 51, 82, 118, 150
Ing. Landkammer: Sběr zvláštností 156
Stanislav Lhotský: Limacium russula Sch. 156
Václav Luňáček: Vlastní foto. Obr. 18. 113
Prof. Dr Jan Macků:
Geobotanika a rostl. sociologie v mykol. 99
K. Málek:
Otrava muchomůrkou bílou v Praze 140
Frant. Markalous:
Jedlé houby v Žamberských lesích 136
Boh. Matas: Jak rychle rostou houby? 130
Fr. Matoušek:
Hřib (klouzek, loupák) tridentský 156
V. Melzer:
Barevné reakce několika muchomůrek 36
Přehledná tabulka barev. reakcí v r. Amanita 37
Vlastní foto. Obr. 13 81
Jsou výtrusy jedovatých hub jedovaté? 129
Jaro Miškovský:
Stopy houbařského dávnověku 132
Prof. Dr. B. Němec: Tvar hub 97
Jaroslav Němec: Dědičnost u hub? 131
Frant. Neuwirt: Referát 156
Jos. Otruba:
Zrůdnost hadovky — Phallus impudicus L. 43
Nové druhy hřibů na Olomoucku 135
Vlastní foto. Obr. 23 149
Josef Pačes: Vůně hub 6
Josef Perútka:
Zkušenosti s pěstováním hub 61
Otravy houbami na Zlínsku 135
Tomša Peterka: Bedla rumělková 91
Anna Pflanzerová: Dva recepty 91
Vl. Br. Poláček:
Zdánl. otrava ryzcem hnědým (L. helvus Fr.) 44
Dr Boh. Rejha:
Několik zkušeností z výstavy v N. Pace 8
Ing. Jar. Rozehnal:
Třep. cihlová (Hyph. lateritium Schff.) Obr. 20 128
Peníz. ocasatá (C. macroura Scop.) Obr. 21 129
O. Rozum:
Jak může dojíti k otravám! 136
Ing. Zd. Schaefer:
Naučná encyklopedie — slovník přírodních věd 146
H. Schmidt: K metodice ochutnávání 5
F. Semeráková:
Penízovka skvrnitá je jedlá atd. 59, 89
Bohuslav Severin:
A ještě čechratka 156
V. Sládeček:
Moje zkušenosti s much. císařskou 103
Dr F. Smotlacha:
Houby všem 1
Muchomůrka parůžková 10
Hník inkoustový boří jízdní dráhy 12
Historia mycologica 1943 24

Zprávy o výzkumu hub z konce října 1943 29
Čirůvka hořká (Tr. acerbum Bull.) Obr. 5. Některé šupinovky, třepenitky 30
Výzkumný archiv, matrika a zásobní zahrada hub . . . 38
Histor. zahrada staroč. ovocných stromů 61
Akce na ochranu a studium čmeláků 61
Souhrn hotového ve výzkumu jed. hub a otrav jimi . . . 65
Kačenka náprstkovitá (V. conica Miller). Obr. 10 . . . 65
Rod slizák — Gomphidius Fries. 73
Choroš zimní (P. brumalis Pers.). Obr. 12 76
Všichni studujeme a sbíráme holubinky 77
Dvě zprávy z výzkumu hub 92
Dnešní vědecká representace ČMS, ČČsH a MVÚ . . 92
Špička obecná, rostoucí bez trávy 108
Úvod do holubinek 122
Činnost Smotlachova mykologického ústavu 124
Jak se postupně objevovaly hřibovité r. 1944 125
Otrava houbami 136
Nesrovnalost ve výzkumu franc. autorů 140
Další naše pýchavky 143
Úvod do holubinek. Pokr. 152
Z činnosti Smotlachova výzk. myk. ústavu 155
Vědecký štít MVU, ČČsH a ČMS (doplněk I.) 157
Důležitá upozornění čtenářům a spoluprac. ČČsH 158

M. Smotlacha:
Lysivka trávníková (Ps. foenisecii Pers.) .Obr. 15 97
Jaroslav Sobotka: Much. ošemetná. (A. pseudorubescens Herr.) . . 9
Znaky pečárky zápašné (Ps. foetens Sm.) 40
Přehled mé výzkumné práce na Moravskobudějovicku . . 103

Mir. Soukup: Orlické hory 157
Jan Stefl: Případ otravy much. zelenou 109
Fr. Steinbrenner:
Houbařské poznatky z přerov okresu 23

Jos. Svoboda:
Muchomůrka červená otráví kočku 43

Mirko Svrček:
Entoloma rhodopilum (Fr.) Quél. 41, 109

Jan Šimr:
Houbařský slovník tvaroslovný 33
Tab. 1. Třeň. Obr. 6 36
Klíč k určování pýchavek (Lycoperdon) 110

F. Šmarda:
Pluteolus reticulatus (Pers.) Fr. — paštítovka síťnatá . . . 71
Emil Šmíd: Dvě otázky z mykologie 110
K. Štusák:
Výskyt špičky obecné (M. oreades) ve smrčinách 107
Ludvík Těmín: Pěstování žampionů 28

K. Tichý:
Březovka čili cikánka (L. marzuolum Fr.). Obr. 8 60
Vláknice začervenalá (I. Patouillardi Bres.) Obr. 19 121
Frant. Trojna: Na houbách s progf. Smotlachou 42
Josef Urban: Kde rostou houby 43
Fr. Valkoun: Také u kapradin rostou houby 9
R. Vejrych:
Čirůvka narůžovělá (Tr. bufonium Pers.). Obr. 14 . . . 96
Oldřich Vomáčka:
Ploty jako event. součást mycol. zahrady 121
Zaydlar:
Křemenáč březový (B. versipellis Sm.). Obr. 17 111

jsem ji sbírat letos v letě a mohu říci, že jsem ještě tak dobrou houbu nejedla. Lišek nálevkovitých roste obyčejně hodně pohromadě a tak přesto, že je to poměrně málo vydatná houba, je její sběr výhodný. Hřib peprný sbírám v každém množství. Usušim jej, rozdrtím válečkem na prášek a používám jako koření do každé polévky. Výbornou chuť každé polévce dodá směs všech možných hub, hřibu peprného a pýchavky. Pýchavka silně voní a proto ji nepoužívám samotnou, ale ve směsi je výborná a zvláště bramborové polévce a polévce z ovesných vloček dodává výborné chuti. Hřib peprný i pýchavku nacházím ve velkém množství v Krči, právě tak, jako i ostatní houby do směsi. Věra Jirešová.

Čirůvky nahé (fialové) jedl jsem namrzlé v polévce. Byly chuti jako nenamrzlé. K. Hendrych.

Místa sběru. Na houby jezdím do lesů martinovických u Ml. Boleslavi, na Bechov-Svobodín (1 stanice před Dol. Bousovem), na Čížovku, směr Ml. Boleslav—Domousnice—Libáň. Ovšem, že i na náš kopec Chlum u Boleslavi, kde jsem vloni nalezl satana a přivezl ho do pondělního kursu p. dr. Smotlachovi. Také se hodlám letos podívat do lesů za Bělou p. Bezd. Též v boleslavském parku Štěpánka nalézám houby, letos na př. dva exempláře kováře a žampiony ovčí. (Z dopisu 1944.) František Šíbl.

Třepenitka vlahomilná je výborná polévková houba.

Penizovka zimní (Coll. velutipes) rostla v mírném podzimu 1946 v Unhošti ve velikém množství na pařezech listnatých stromů. Byla hojně sbírána a zužitkována. Poskytla v době nedostatku čerstvých hub příjemnou změnu v jídelním lístku našich horlivých sběratelů. 5. I. 1947. Jan Štefl.

Muchomůrka šedivá, mladá, hodí se výborně k nakládání do octa. Je křehká, ale měkká a velmi jemná. Prof. Jar. Veselský.

Mechovky si vážím teprve od nedávna. Před tím jsem k ní neměl důvěru, protože mi její silná moučná vůně připomíná (více než u slaběji vonící zelenky, šupinovky ranné a j.) závojenku olovovou, třebaže v ní chybí »ředkvový« přídech, na závojence nejprotivnější od té doby, co jsem se jí přiotrávil. Vařením se vůně mechovky úplně vytratí a tím také mizí její nepříjemnost pro mne. Dr. Bohumil Rejha.

d) Kuchyně a spíže.

Arch. O. Láznička:

Houby v kuchyni.

Chceme-li si skutečně na houbách pochutnat, nebudeme vyhledávat velmi složité recepty na houbové pokrmy, které nás pak obyčejně zklamou, ale dáme raději přednost jídlům prostým, protože právě prostota a nějaké ty zkušenosti dávají možnost houbám, aby své jedinečné vlastnosti — chuť a vůni — velmi dobře uplatnily. Musíme tu ovšem znát, nač ten který druh použít, protože některé houby, jak je známo, hodí se jen ke smažení, jiné zase jen k dušení nebo pečení, jiné pouze k sušení, jiné k nakládání atd. Budeme-li pokrm připravovat, pamatujeme, že houbová chuť a vůně, která bývá velmi jemná, trpí velice, je-li v jídle česnek, cibule, paprika a j., neztratí-li se zcela. Stává se nám totiž, že po ní v houbových karbanátkách, guláši nebo podobných pokrmech často marně pátráme, zvláště tehdy, máme-li k disposici jen mírně vonné druhy, protože je brutálním způsobem potlačena!

Jak tedy houbové pokrmy připravovati? K houbám patří především kmín, sůl, omastek, vajíčko, trochu pepře a j., zkrátka jen to, co houbovou chuť a vůni zlepšuje a co jí neuškodí. Můžeme tedy klidně začít připravovat:

Houby dušené. Celé nebo rozkrojené plodnice ryzce pravého, syrovinky, ryzce peprného, pečárky polní a ovčí, bedly vysoké a třepivé (třeň z bedel se nedá použít), pečlivě očištěné dáme na pánvičku, osolíme, okmínujeme a necháme na omastku do měkka udusit. Za nějakou chvíli servírujeme výborné houbové ledvinky z ryzců a jedinečné, štičí maso z bedel a pečárek.

Aby byly houby co nejstravitelnější, rozemíláme je na masovém strojku, což je mnohem rychlejší způsob, než dřívější sekání a přidáváme užívací sodu, protože, jak je známo, přidáním sody obaly buněčné popraskají a tím se uvolňuje mnoho cenných látek. (Dokončení v XXV. ročníku.)

Jídla z hub. Již dlouho jsem byl toho názoru, že hřib je nejlepší houbou pouze pro svoji všestrannost, avšak pro jednotlivá jídla že najdou se často lepší druhy hub, které pro to které jídlo jsou vhodnější. Jedině houbové řízky jsem dlouho považoval za nejchutnější z hřibů obecných, lépe řečeno smrkových a borových. Avšak od té doby, kdy jsem jedl řízky z muchomůrky růžovky, kladu i v tomto případě na prvé místo tuto houbu před hřibem. — Houby smažené považuji za nejchutnější, jde-li o směs, guláš nám chutná nejlépe ze syrovinek. Ty — a také ryzce — si opékáme rádi na pánvičce v celku. Nikdy jsme neměli žaludeční potíže, ač někdy houby takto upravené se označují za těžko stravitelné. — Do octa nakládáme prakticky všechny druhy hub, které znám, vyjma kuřátek a pýchavek. — A nakonec zvláště doporučuji jarní polévku — bramboračku s jarní zeleninou, mladými pýchavkami a špičkami.

JUC. Zd. Borský.

Stará kuřátka jsou k jídlu nevhodná. Dne 25. VIII. 1946 nasbíral jsem si v listnatém lese (duby) mezi jinými kuřátky i kuřátka jarmuzová a to plodnice mladé i silně vyrostlé, některé už i přerostlé. Druhý den dal jsem si uvařiti bramborovou polévku, do níž bylo dáno trochu klouzků sličných, ale převážně kuřátka jarmuzová. Po uvaření byla polévka natrpklá a chutnala trochu nakysle. Snědl jsem jí přes to plný talíř, kdežto manželka odmítla polévku jísti s odůvodněním, že jí nechutná. Po nějaké chvíli pociťoval jsem slabší nevolnost, měl jsem pocit hladu, avšak bez chuti k jídlu, později jsem dostal průjem, trvající celý den, což se po opětném požití polévky druhého dne znovu opakovalo. Po této vyzkoušené skutečnosti připojoval bych se k názorům některých praktických houbařů, zejména zkušených, že stará kuřátka jsou k jídlu nevhodná. Adámek.

Pozn. red.: Správné. Vždyť stará kuřátka bývají v lese i přes měsíc a jsou jistě plna rozkladných bakterií a pod. Mladá kuřátka jarmuzová jsou chutná.

Z masáků (růžovka) připravují se výborné dršťky. Dr. Pittner.

Dršťky lze připravovati též z pestřeně, lošáku jelenice, mladého choroše šupinatého a sírového, ze zelánek a havelek a j. Chutnaly mi dobře. Prosíme čtenáře, aby nám laskavě sdělili zkušenosti s houbami, které upravili na způsob dršťek.

Smotlacha.

Opékání ryzců na Příbramsku. Zjistil jsem v obci Stěžov na příbramském okrese, že se zde pojídá ryzec obecný stejným způsobem jako jinde syrovinka, totiž opečený na plotně a posolený. Naproti tomu syrovinka zde není vůbec známa, snad proto, že se ve zdejších lesích poměrně málo vyskytuje. Nalezl jsem ji za dva roky jen asi třikrát. Jaroslav Zíma.

Magiovka, ryzec hnědý (L. helvus Fr.) je výborná do flíčků.

Štkpt K. Pospíšil.

Ryzce na paprice. Ryzce dobře očistíme, rozkrájíme na drobnější kousky a upravíme jako telecí paprikú. Jsou výborné chuti a nejlepším houbovým jídlem, které znám.

Prof. Rudolf Antoš.

Vycházky (zájezdy) z Prahy a Brna na houby. Redakce sestavuje program vycházek na houby z Prahy a Brna. Prosí proto pražské a brněnské spolupracovníky, aby jí poslali svoje návrhy. Pošlete každý laskavě několik takových vycházek na houby, kde jste byli spokojeni. Sm.

Jídla. Houby používám nyní hlavně do polévek, též smažené, ovšem pro nedostatek omastku během války jest omezeno, nakládané, hlavně ryzce, václavky (výborné) a hříbky, i slizáky jsem zkusil. Též jím houby upečené s krupkami. Některá jídla bude žena upravovati z hub až po válce, jelikož nyní nejsou k disposici potřebné tuky atd. (R. 1944.) Fr. Šíbl.

Slanečkový zápach hnědnoucích holubinek se ztrácí vařením, takže není na závadu jakosti hub. Ostatně silněji vystoupí teprve při sušení, při němž ovšem je velice na závadu,

zvláště suší-li se houby v bytě. Ale ani u hotových hub není milý, neboť trvá i po sušení. Dr. Boh. Rejha.

Hodnota čechratky. Loni jsem Vám posílal k revisi čachratku podvinutou, udal jsem, že roste na cvičišti pod lipami. Upozornil jste, že je to houba doprovázející břízu. Opravdu nedaleko stojí skupina bříz. Rostou tam čechratky letos zase, jen si na ně netroufám mnoho, protože byly nějaké spory o jejich jedlosti. Jar. Němec.

Dotaz. Na místě, kde jsem ještě před týdnem nalezl zralé májovky (Smolnický les), vyrostly pěkné pečárky ovší, výjimečně dobré chuti. A sice přesně na tomtéž místě, což vzhledem k tomu, že na onom místě chybí tráva, mne svádí k domněnce, zda snad májovka k svému vývinu nepotřebuje tytéž podmínky, jako pečárka, totiž trus. Ono místo je ve smrčině asi 20 let staré, v sousedství lesní cesty. (19. VI. 1946.) Josef Bažil.

Pozn. red. Neškodnost čechratky je nesporná, hodnota v kuchyni veliká. Jen syrová ve větším může škoditi. Sm.

e) Houby jedovaté a otravy houbami (příklady zpráv).

Eduard Beyerman:

Závojenka olovová v mykologické zahradě litomyšlské.

V hájích kolem našeho města nalézám mnohé druhy hub. Bývají mezi nimi i houby vzácnější. Blízký Nedošínský háj a jeho okolí, známý z Jiráskovy »Filosofské historie« a litomyšlských Majálesů, ten je možno nazvat plným právem mykol. zahradou Litomyšle. Nacházívám tam stále nové a nové druhy, od jarních až po zimní houby.

V ranních hodinách 13. VII. 1944 našel jsem tam 2 houby pro místní houbaře vysoce zajímavé. Uvádím přesnější místo nálezu: z hlavní křižovatky vnitřních cest, v horní části, směrem k obci Tržku. Po pravé straně cesty, od lípy as 35 kroků, tedy na svažující se části cesty, k výše jmenované obci. V stínu hustých smrků, takřka pod jejich větvemi, ve vysoké trávě bělaly se 2 houby, patrné již z povzdálí. Snad nedůvěřivý houbař, ale spíš vybíhající zajíc, větší houbu porazil a kousek klobouku nohou vylomil. Druhá houba byla menší, as poloviční, a stála neporušena. Zvedal jsem je s nevelkým zájmem, který rostl během jejich prohlídky a rozšířil se v řadu úvah. Šlo o houbu, kterou jsem sám dosud nesbíral, neviděl, jen jsem o ní četl. (Dokončení příště.)

Pozn. red.: Zprávy této bylo použito i v knize: Smotlacha, Atlas hub jedlých a nejedlých (Mycologia practica), díl I.

*

Otrava much. zelenou v Božkově u Mnichovic. Dověděl jsem se, že v Božkově vážně onemocněla otravou houbami rodina Kohoutkova. Navštívil jsem je dne 8. 8. 1944, abyh se na místě samém přesvědčil a vyšetřil, jak se věci mají. Rodina K. byli vystěhovalci, Češi z neveklovského kraje a bydlili v podnájmu opodál obce. U domku nachází se malý lesík a tak obyčejně sbírali houby. Jednoho dne děti, 8letá dceruška a 10letý chlapec, nasbíraly houby, oloupaly a rozkrájely; matka přišla z práce a usmažila je. Dvě houby jí byly nápadné, ale nepřikládala tomu významu, myslela, že jsou to houby jaké obyčejně sbírají. Sbíraly kozáky, masáky, lišky a j.

Paní Kohoutková pravila, že v rozkrájených houbách, jak se dětí vyptávala, byly dvě m u c h. z e l e n é. Onemocněla paní, synek, dceruška, která to zaplatila životem. Matka a chlapec se uzdravili a paní dostala žloutenku. Pan Kohoutek houby nejedl. Paní K. požila 4 polévkové lžíce hub, chlapec 2 lžíce a dceruška 2 lžíce. Příznaky otravy se dostavily až za 10—12 hodin. Paní ležela 14 dní. 45 dní v bezvědomí. Teprve v benešovské nemocnici po lékařském zákroku se jí ulehčilo a tomu děkuje za záchranu svého života. Lékař z Mnichovic odmítl dceruška převézti do nemocnice a předepsal ji užívati opium 15 kapek denně. Děvče po kapkách usnulo a více se neprobudilo. Hlavní příznak otravy bylo stálé zvracení. Dle sdělení paní Kohoutkové jedná se určitě o much. zelenou. Vy-

podobnila mě houb utak, že odpovídala popisu much. zelené. Doporučil jsem jí, aby nasbírala houby, které myslí, že to mohly býti, a přinesla mi je. Frant. Pour.

Muchomůrka zelená všude u nás. Na podzimní (září 1946) výstavě hub v Duchcově jsem zjistil mezi cca 250 plodnicemi přinesených muchomůrek citronových jednom j e d n u plodnici much. zelené (phalloides Fr. = viridis Pers.), která byla dobře odlišná hladkým zeleným kloboučkem a pochvou, jak ji popisuje Dr. Fr. Smotlacha! Schválně jsem si dobře všímal těchto dvou muchomůrek při instalaci houbařské výstavy v Hrobě (taktéž v září) a zjistil jsem t ř i exempláře Am. viridis Pers. mezi spoustou Am. citrina Schaef. Jos. Kavka.

Muchomůrka zelená vyskytuje se v okolí Kolína na příkl. v lese »Borky« četně, za vlhkých a teplých let, na př. letos, již v červnu (Archiv z r. 1942). Mg. Ph. A. Jaroš.

f) Pěstování hub. Houby jako hnojivo.

Dr. F. S m o t l a c h a :

Pěstování hub, žampionů, hřibů atd.

Dobře tisíc dotazů, které jsem od r. 1918 vyřídil ve své poradně, ochotně a bezplatně, telefonicky, osobně i dopisem, ve věci pěstování hub, které každý týden znovu a znovu opakují, mne nutí, abych otázku pěstování hub rozebral jednou celou a nikoliv jen v částech, jak jsem již učinil na mnoha místech v ČČsH i ve zvláštních knížkách (mám o pěstování hub již od r. 1934 hotovou podrobnější práci a vydal jsem »Pěstování hřibů). Každého, kdo přijde ke mně k poradě, i toho, kdo čte, na tuto stať upozorňuji, že pěstování hub a zvláště žampionů je věc obtížná a nesnadná, třebas při úspěchu jistě výnosná a že je nejen záležitostí praxe, nýbrž i otázkou teorie, t. j. dobré znalosti hub a jejich života. Pěstování hub děje se odedávna na mnoha místech. Italové pěstují jedlé choroše, Japonci houbu šitake. Nejvýznačnější v pěstování hub jsou Francouzi, kteří před staletími začali s úspěšným pěstováním lanýžů a žampionů. Pěstování žampionů po způsobu francouzském děje se dnes v celém světě i u nás. Avšak obor pěstování hub se rozšířil co do počtu druhů. Všude, kde znalost hub větší měrou pokročila, dály a dějí se pokusy i s jinými houbami, jak je pěstovat. U nás svého času zkoušel pěstování francouzských lanýžů profesor Macků, ale nepodařilo se mu, stejně jako se nezdařilo šlechticům, kteří se u nás o to pokoušeli v XVIII. století na svých statcích. Vysvětlím níže, proč. V ČČsH se dovídáme také o pokusech pěstování jiných druhů hub. Z mých spolupracovníků byl to ing. Cejnar, kterému se dobře zdařilo pěstovati na př. opěnky. Také pěstování žampionů zdařilo se u nás během let na mnoha místech a koná se i dnes ještě zdárně, ale vždy jen v malém.

Moje pokusy s pěstováním hub datují se od mládí a hlavně ovšem od té doby, co prodlévám v létě (od r. 1917) na své zahradě na Zámečku (Hradec Kr.). Zkusil jsem to znovu a znovu s mnoha druhy hub s různým výsledkem, jak ještě řeknu. Jsem z toho přesvědčen, že by pěstování hub a zvláště žampionů mohlo se u nás dobře zdařiti, ovšem při veliké pečlivosti, pilné práci a vytrvalosti a že by mohlo poskytnouti i velký výnos. Mám doklady o tom i z dosavadních pokusů svých přátel a známých. Nejnověji přihlásil se mi vynikající úspěšný pěstovatel žampionů Čech z Kanady p. Zima, jehož výsledky jsou velmi pozoruhodné.

O pěstování hub je napsáno dnes ve světové (ovšem vždy spíše v lidové) literatuře mnoho knížek a také u nás, ale uvésti podle nich do dobrého provozu podnik je nesmírně obtížné. Tyto knížky se hodí vesměs pro člověka, který se již pěstováním hub prokousal z počátečních obtíží a snaží se ve svém případě o různá zlepšení nebo variace. Proto chci ve svých článcích na základě mnoha svých pokusů i pokusů a prací svých přátel (Bezděk, Těšitel, Těmín, ing. Cejnar, Prof. Macků atd.) přijíti věci

na kloub a otázku pěstování hub a zvláště též žampionů vyřešiti tak, aby návody moje vedly co nejbezpečněji k úspěchům.

Houby jakožto hnojivo. Jsou obsaženy samozřejmě i v naší houbařské pětiletce (dvouletce). Je jisto, že houby pomáhají k utvoření úrodného humusu v lese, plného dusíku z hub (viz v ČČsH vydanou práci: Ing. Ant. Kubík, Jak působí houby na půdu v lese). Sám jsem v tomto směru získal velmi dobré výsledky při hnojení na své pokusné zahradě při hnojení zeleniny, květin, ovocných keřů a stromů. Zde můžeme uvésti také zajímavý výsledek pokusů našeho spolupracovníka ing. Šafra. Hnojil odpadky z hub rostliny v květináčích, které umístil přes léto v záhonech na zahradě. Při tom zejména rozmarina obrazila bujnými pruty, ač to byla rostlina po zimě značně sešlá. Ing. Šafr doporučuje napodobení, zejména u begonií. Prosíme o sdělení všech zkušeností v tomto směru.

g) Další příklady zpráv z výzkumu.

V. K. Piskáček: Něco o houbách v našem pohraničí.

Když jsme se po revoluci v roce 1945 vypravili strávit dovolenou v rozhlasové ozdravovně ve Stráži pod Ralskem, byli jsme prvními průkopníky, kteří přinášeli do tohoto rozkošného, kdysi tak Němci vyhledávaného lázeňského místa (Bad Wartenberg) trochu života s podporou českého živlu. Roztomilý koutek, jako všechna místa na našem severu, mezi Libercem a Č. Lípou, malé městečko s útulným náměstíčkem s barokní kašnou, alejí lip, zámkem, kde býval archiv berl. gestapa, mohutně založený lesní tábor se sport. hřištěm a sruby, kde byli vychováváni němečtí mladíci pro SS. Nádherná dvě jezera, kolem zalesněné kopce, lesy a zase lesy. Němci, tehdy ještě před odsunem, do lesů nesměli, byli tam prý nějací vlkodlaci poschováváni, a tak jsme byli v našich lesích zase jednou pány my! Semtam se našly zbytky ostnatých drátů, pohozené součástky něm. uniforem, prázdné muniční obaly a zákopy s kryty, které pomalu zarůstaly travou. Ale to nás neodstrašilo, abychom nebyli stále u vody a v lese, zvlášť když nás ujistili, že naše posádky už lesy od vlkodlaků vyčistili. A teď si představte, co v těch lesích bylo hub! Všech možných druhů a barev, nepřeberná kořist pro houbaře a krásný pohled pro malíře, když sluníčko se rozehrálo zlatými skvrnami po sametově zeleném mechu a hnědém nafialovělém jehličí na zemi, a mezi tou vší krásou červené, žluté, hnědé, zelené, bílé a vím já jaké ještě plodnice hub.

Mezi pravými hřiby rostl hojně i hřib hořký (žlučník), který jsem v krásných exemplářích, zároveň s jinými houbami vystavil na zvláštním stolku v naší společné jídelně, s označením jmen a jedlosti hub, aby si je mohl každý z nás prohlédnout a naučit se je důkladně znát. Bohužel, když pominula první zvědavost, byla při jednom rozmarném večeru na rozloučenou svedena v náladě veselá bitva, kde munici nahrazovaly nešťastné houby, takže ráno bylo před úklidem v jídelně jako v lese: podlaha byla pokryta samými houbami! Mám jen obavy, aby se tam po čase někde v koutech podhoubí nerozrostlo a hřiby nerostly nám místo v lese přímo v jídelně!

Loňského roku, kdy bylo všude hub dost, nadtož ve Stráži, nedal jsem se odradit neúspěchem první improvisované výstavky hub v jídelně a při opětné své návštěvě s delší dovolenou v naší ozdravovně, jsem na to vyzrál. Houby jsem vystavoval mezi okny jídelny jako za výkladem, aby se na ně nemohlo a aby z toho také ti, co chodili venku okolo oken, něco měli. Zato mi zase nějaký ferina přišpendlil suchou muchomůrku k mému jménu na dveřích mého pokoje a připsal honosný titul: »professor a dvorní prašivkář«. Ten titul jsem si vysloužil tím, že jsem sbíral nejen hřiby, kterých ostatní nosili celé nůše, ale i jedlé muchomůrky a houby jim neznámé. Tak jsem docílil alespoň toho, že náš kuchař upravil much. růžové (masáky), na kterých, přestože nedůvěřivě kroutil hlavou (ovšem až když jsem je před ním jedl já), pak si s ostatními pochutnával. Já je měl k večeři každý den a jaké!

S čechratkou podvinutou to bylo už horší. Ta jim jako guláš upravená

tolik nechutnala, přestože je výborná, snad proto, že nebyla tak měkká jako muchomůrka a měla trochu divokou, nahořklou chuť. Zato chutnala všem výborně naložená v octě, na způsob ryzců. Ryzců pravých tam byla spousta. Byly rozběhlé i do travnatých mokřinatých luk u lesa, ba i v polích a také na mezích jsem je nacházel. Hřib žlutomasý (tam je nazývali verpánky) se ani nesbíral, jen poslední den, když se vezly nějaké houby domů čerstvé, a to pouze ještě ty mladé, tvrdé, protože transport v horku dobře snášely. Tyto jsou také výborné naložené v octě jako ryzce.

Borovníků, hřibů král., kozáků, křemenáčů, klouzků, lišek a hřibů hnědých rostlo loni tolik, že jsme je našli i v příkopech, na cestách i v alejích. V lese se vybíraly jen nejkrásnější a nejzdravější exempláře. Snad je to také k něčemu dobré. Z výtrusů starých, v lesích ponechaných hub, rozroste se nové podhoubí, které za příznivých podmínek vydá novou sklizeň našim houbařům. Kdo ale ví, jak to bude letos? V případě neúrody hřibů budou jistě ti, kteří se je naučili dobře znát, sbírat rádi i houby jiné.

Fr. Peterka: Jaké houby se sbírají na Kladensku.

V prvé řadě se sbírají všechny houby hřibovité a teprve při nedostatku těchto, sbírají se také některé druhy holubinek, klouzek pravý, velmi málo klouzek sličný, na Kladensku známý klouzek verpánový, dále špičky, čirůvka červenožlutá, strakoš-kožíšek, muchomůrka načervenalá — masák, liška, kuřátka, ryzec, syrovinka, bedla sbíraná teprve nedávno, žampion obecný, méně chorouš, též kotrč, více opěnky, čirůvka nahá, všeobecně zvaná, oliva, zelánky, havelky, václavky, jen málo pýchavka, více šafránka, smrž.

V kladenských lesích málo se vyskytující a nesbírané houby jsou: Plžatka borová, hník, pošvatka, březovka, penízovka dubová, lakovka ametistová, plaménka gumová, kožehlav, čechratka černohuňatá, strmělka, plžatka zardělá a mnoho jiných.

Ve sbírání druhů hub na Kladensku proti dřívější době se stal znatelný pokrok. Byli houbaři, kteří sbírali jen hřibky, kozáky, křemeňáky, osikáče, kožíšky, lišky, klouzky. Dnes lze všeobecně říci, že tento druh houbařů stálým poučováním rozšířil si každý větší výběr hub jak shora uvádím.

Lidová jména hub našeho kraje (okresu třebíčského) a příprava jídel z těchto hub.

Hřiby (smrkový a borový) zná zdejší lid výborně a nemá pro ně svého jména. Jen hřib křemenáč březový — březák (B. versipellis Sm.) a hřib křemenáč osikový — osikáč (B. rufus Sch.) jmenují »janek«. Tyto houby »janky« sbírají skoro všichni a dávají je hlavně do polévky. Někdy je přimíchají na smažení s liškou jedlou i suší na zimu.

Lišku jedlou (C. cibarius F.) jmenují zde »kuře«. Tato kuřata nebo kuřátka jí zdejší lid hlavně smažená s krupicí a vajíčkem. K tomu přikusují chleba. V menším množství dávají je i do polévky, prý jsou tvrdá

Kuřátka žlutá (Cl. flava Sch.) jmenují se zde »prstíčky«. Zaměňují tedy název mezi liškou jedlou (kuřata) a kuřátky žlutými (prstíčky). Kuřátka žlutá — tedy prstíčky jsou zde méně sbírány. Kdo je přece sbírá, dává je do polévky i smaží s krupicí a vajíčkem. Na zimu je nesuší. Jos. Veselý.

(Dokončení v XXV. ročníku.)

h) Dotazy a odpovědi.

František Holický: Proč hřiby nerostou, když je někdo uzří.

S velkým zájmem přečetl jsem článek výše uvedeného znění v posledním čísle 4.—6. ročníku XXIV. ČČH od Spytihněva Krejčího. V letošním roce, tak úrodném na houby a hřiby, zvláště udělal jsem několik pokusů, které si zde dovoluji uvésti. Mám chatu ve Štěnovickém Borku nedaleko Plzně a tamější lesy jsou mojí mykologickou zahradou, kde trávím vše-

chny své volné chvíle. Rčení uvedené v nadpise chtěl jsem prakticky vyzkoušeti a proto několikrát jsem opakoval pokus na místech, kde jsem vždy hřiby nacházel a tyto pokusy končily vesměs stejně. Malý hříbek, ještě v mechu, tedy v počátku růstu, jsem nesebral a aby některý vášnivý houbař mi můj pokus předčasně neukončil, opatrně jsem místo zamaskoval, druhý den byl hříbek stejný, třetí den byl klobouček jen o malé poznání větší, ale několik dní od pokusu usmíval se na mne nový pěkný hříbek s třeněm cca 3 cm dlouhým. Pátý den můj pokusný hříbek se již rozpadl. Za celou pokusnou dobu povyrostl jen o cca 3 mm, tedy prakticky zůstal v témže stavu, v jakém jsem jej po prvé uviděl. Jak již výše uvádím, opakoval jsem pokus několikrát a vždy se stejným výsledkem.

Dospěl jsem proto k názoru, že podhoubí hřiba ve většině případech vydá hned na počátku růstu plodnic veškerou nahromaděnou sílu, která vyžene plodnici již prvý den do nejvyšší míry a později tato plodnice jen mohutní, resp. její klobouk se rozprostírá.

Jest tedy na přísloví, uvedeném v nadpise tohoto článečku, hodně pravdy.

V trojčísle ČČH 4—6, 1946, je uveřejněn můj článek »Proč hřiby nerostou, když je někdo uzří«. Děkuji za vzácnou pozornost, kterou věnujete mým nedostatečným příspěvkům. K věci dodávám ještě: Roku 1944 podnikl jsem pokusy s růstem spatřených hřibů. Nalezl jsem maličké hříbečky, obyčejně jako duběnka veliké nebo ještě menší, tyto jsem nenápadně přikryl větvičkami a listím a potom jsem chodil na kontrolu. Někdy, nejčastěji tam již nebylo nic, někdo, kdo je zvyklý v lese všechno rozrýpati, rozházel hromádku a hříbky sebral. Asi ve třech případech se však stalo, že hřib zůstal a rostl. Jeden případ byl ten, že nalezený hříbek byl velikosti fazole a dorostl v několika dnech během kontrol do velikosti asi 7 cm. Stejný výsledek pokusů mi potvrzuje zdejší hajný, pan Ondřej Pánek, na jehož deputátním poli právě ona Secotia — mnou sbíraná — rostou. Při prvém jejich nálezu, to byl ještě starý hajný Příkazský, jemuž dej Pán Bůh lehké odpočinutí. (Z dopisu.) Spytihněv Krejčí.

Dotaz: Letos v srpnu učinil jsem zajímavou zkušenost. Při sbírání hub v lese Opatov přišel jsem na skupinu oušenky zaječí. Poněvadž ji znám teprve podle Vašeho atlasu »50 druhů hub«, vytrhl jsem skupinu asi 3 kusů, abych si ji prohlédl. Ale z mechu, kterým byly obaleny třeně, to pojednou zasyčelo jako malá explose, asi jako když zapálíme špetku střelného prachu na volném místě, a valil se ven obláček kouře. Myslil jsem, že je tam nějaký živočich, rozebral jsem houby kus po kuse, i mech jsem rozložil, ale nic tam nebylo. Proto jsem utrhl několikrát ještě další houby a vždy se vyvalil dým se zasyčením. Později jsem našel oušenku zde v jiných lesích několikrát, vždy jsem zkoušel ji vytrhnout, ale nikdy se již podobný úkaz neopakoval. Do lesa Opatova jsem již nepřišel, neboť je poněkud vzdálenější. Můžete-li, sdělte v ČČH, máte-li Vy nebo jiný podobnou zkušenost. Opakuji, že dým vycházel z mechu u třeňů a nikoliv z plodnic nahoře, kde mají výtrusy. J. Schůt.

ch) Styky se spřátelenou cizinou.

ČMS a MVÚ obnovuje svoje přátelské styky s cizinou, kde byl ČČsH dříve odebírán (Rusko, Polsko, Jugoslavie, Francie, Anglie, Sev. Amerika, Rakousko atd.). Vedle přímých styků s cizími institucemi, časopisy atd., jsou tu i hojné styky s našimi za hranicemi, pokud se zabývají houbami. Náš MVÚ skoro každý týden na podzim a v zimě, často potvrzuje svým přátelům zásilky sušených hub do ciziny, zvláště do Sev. Ameriky.

Vědecké spojení bylo navázáno s Anglií (s tamní mykologickou společností. Dále s SSSR, se Švýcarskem, Švédskem, Francií a j. V Kanadě spolupracujeme s pěstitelem žampionů s českým rolníkem Zímou, o němž ještě více vám sdělíme, ve francouzské Nizze máme v Saint Rafaelu svého spolupracovníka a přítele p. Podlešňoviče. Příště uvedeme podrobnosti.

E. Z i m a, český pěstitel žampionů v Kanadě, dociluje velkých úspěchů. Právě nám poslal snímky svých pečárek opravdu velikých, až i přes ¼ kg těžkých.

Z dopisu. Nakonec jako malou zajímavost podotýkám, že když jsem v r. 1925 pracoval ve Francii v Salin de Giraud, tamější učitel toho o Čechách věděl moc málo, snad nic, ale dělal do hub a jednou v souvislosti s houbami řekl jméno — Smotlaša de la Boheme, a co o Vás říkal ani si již nepamatuji, ale znal Vás jako vědeckého pracovníka z mykologie. (R. 1944.) František Šíbl.

ČÁST BIOLOGICKÁ.

Akce houbařské pětiletky (dvouletky) pokud bude spojena s výsběrem, obchodem a průmyslem hub a bude se starat o to, aby houby v našich lesích, zejména v pohraničí, byly lépe než dosud vysbírány a zužitkovány, po případě prodány za čerstva nebo i průmyslově zpracovány, přibírá všude, kde je to výhodné k sobě také sběr a zpracování lesních plodin a po případě i ostatního ovoce. Na to zde upozorňujeme všecky naše čtenáře a prosíme, aby se ujali sami spolupráce v této věci s námi, dopsali nám, po případě, aby to sdělili svým známým, okresním a místním národním výborům. Poněvadž se při tomto sběru hub a lesních plodin má zúčastniti i mládež, prosíme je, aby informovali v tomto směru i okresní a místní školní rady, jakož i okresní a místní osvětové rady. Zde všude jde o zaměstnání a podniky výdělečné, kde se mohou všichni naši odběratelé a čtenáři a jiní doporučení zájemci dobře uplatnit. Všichni nechť si objednají ČČsH, neboť tam budou další informace.

Staročeská ovocná zahrada má plný úspěch. Loňského roku ukázala se na ní nesmírná úroda, na znamení, že staročeské ovocné druhy stromů jsou dodnes po této stránce nepřekonatelné, vzdorujíce jednak mrazům, jednak hnilobě ovoce — monilii čili škvarce. Jde tu zejména o staročeské višně, švestky obecné, různé slívy, jabloně a hrušně. Vedle ústřední zahrady (Zámeček, p. Nový Hradec Králové), existují dnes odbočky všude u nás, kde se nacházejí zbytky staročeského ovocného stromoví ze všech uvedených ovocných skupin. Prosíme čtenáře, aby s námi i v této věci spolupracovali.

Ochrana a výzkum čmeláků. Naše snahy od r. 1940, aby čmeláci u nás žijící byli chráněni před dalším hubením, nevyzněly nadarmo, ovšem hubení čmeláků třebas mírněji postupuje dál, tak jak šíří se města a vesnice do lesů a krajin dříve méně obydlených. Ovšem velikou naději máme. Dnes je tu pohraničí, které v celých článcích je zbaveno přímého rolnického hospodaření a zde může nastati čmelákům nový život a ochrana. Je jen zapotřebí, aby naše školy a osvětové instituce na čmeláky nezapomněly. Pamatujte, že je to náš nejinteligentnější a nejužitečnější hmyz, neboť na něm za chladných jar spočívá hlavní úloha opylovat ovocné stromy a keře.

Houby, způsobující nemoce našich ovocných stromů, keřů a ovoce, jsou rovněž předmětem studia a výzkumu MVU, ČČsH a ČMS. Kdo má nějaké nové výzkumy v tomto směru, pošli o tom zprávu nebo článek redakci. Smotlacha.

IN MEMORIAM.

MVÚ, ČČH, ČMS utrpěly za okupace i za revoluce velké ztráty úmrtím četných a vynikajících spolupracovníků. Stále ještě nemůžeme všechnu tu škodu shrnouti, o mnoha členech nemáme zprávy o úmrtí, od jiných ani fotografie ani životopis a to se těžko hledá. V tomto čísle chceme vzpomenouti úmrtí několika členů širšího výboru ČMS a MVÚ, říd. uč. v. v. R. Beneše z Jizbic a později z Nymburka, řed. škol. Joachymstála, původem z Mělníka, vrch. řed. Václavíka a říd. uč. Václava Voráčka, původem z Milčína. Všichni byli spolupracovníky MVÚ od r. 1912 a od začátků odběrateli ČČH. Od r. 1921 byli členy ČMS a jejího širšího výboru.

Dr. Beneš a Voráček přispívají od začátku do ČČH, byli i členy redakční rady a oba byli řádnými členy ČMS, jejího vědeckého výboru, stejně jako MVÚ. Beneš vynikal teoreticky i prakticky, Voráček prakticky. V archivu máme pouze obrazy těchto dvou. Benešův byl otištěn v ČČH (roč. XXIV.), Voráčkův bude příště. Joachymstál a Václavík byli velicí propagátoři hub ČČH, ČMS a sjednali jim mnoho spolupracovníků a odběratelů.

Jiří Koutník, studující med. a farmacie, houbař, člen ČMS, odběratel časopisu ČČH a spolupracovník. Padl 5. V. 1945 při hájení budovy rozhlasu v Praze.

Rudolf Beneš.

(Nar. 4. VI. 1881 ve Vídni, zemřel 29. XII. 1945 v Nymburce.)
(Fotografický obraz jeho je v XXIII. r. ČČsH.)

Mezi nejzasloužilejší a nejstarší spolupracovníky MVÚ, ČČH a ČMS náleží jistě také říd. uč. R. Beneš. V mládí žil v Sadské u svého strýce a vychodil tam i ob. školu. Po maturitě na uč. ústavě v Jičíně dostal se na školu v Žďárkách u Náchoda, pak do Loučeně, Krchleb a Dvorů. Nato byl říd. uč. v Jizbicích u Loučeně, jichž krásné lesy a příroda v nich byly jeho láskou, prací a jeho osobní mykol. zahradou, jak se o ní dnes snažíme.

Poznal jsem ho r. 1912, kdy se zúčastnil (v září) mojí výstavy v Čes. Brodě, kde žil jeho přítel, můj spolupracovník Jaroslav Sýkora, s nímž navštívil později snad všechny naše pražské výstavy, přinášeje na ně vždy něco pozoruhodného, neboť se zvláště po I. svět. válce odevzdal pilně studiu hub, posílaje i četné zajímavosti do naší poradny. Patřil do kruhu houbařů kolem MVÚ. R. 1921 se stal členem ČMS a jakožto významný a neúnavný pracovník i členem jejího širšího výboru. Byl skromný, přesný, důkladný. Dlouho se připravoval a studoval, nežli něco napsal. Do ČČH začal psáti r. 1922 (Houby z okolí Loučeně); již tento článek ukazuje na jeho velké a hluboké vědomosti a pečlivou výzkumnou práci mykologickou. Od toho roku nalezneme již články Benešovy v každém

Obr. 25. **Závojenka šedohnědá** (Entoloma porphyrosporum Fr.). Roste v létě v lesích a je podezřelá z jedovatosti. Krásná kresba našeho jednoho z nejstarších a nejvýznamnějších spolupracovníků, nedávno zvěčnělého řed. šk. R. Beneše, jehož nekrolog přinášíme. Všechny ročníky ČČH jsou plny jeho cenných studií a obrazů. Archiv MVÚ a ČČsH. Napsal Sm.

ročníku ČČH. Psal ovšem o houbách velmi úspěšně také jinam, na př. do »Vědy přírodní«, »Vesmíru« atd. Byl členem i »Societé Mycologique de France«.

Důkladná jeho práce výzkumná v oblastech, kterým se věnoval po mnoho let, přinesla mu veliký přehled o druzích hub u nás rostoucích (mohl proto nalézti i druhy a odrůdy vůbec nové, nebo aspoň pro Čechy a Nymbursko), nové poznatky o jejich životě atd. Důležité jsou jeho práce o nových nálezech hub u nás. Tak píše v ČČH IV. roč. v článku »Záhadná pečárka« a v V. roč. v článku »Nový druh Psalliota«, o nových druzích žampionů. Ve XX. roč. ČČH řeší otázku »Co je to Boletus sanguineus With«, v XXII. popisuje jím objevené dvě odrůdy klouzku kravského (B. bovinus L.) a píše o zvláštním jihoevropském druhu ryzce (L. porninsis Roll.) na Nymbursku. Ve XXIII. r. uvádí pro Čechy jako novou štítovku plyšovou (Pl. praestabilis Britz.) atd. Z nových druhů hub pro ČSR jím zjištěných je zajímavá na př. helmovka bílá čili Micheliova — Mycena Micheliana (XXIII. roč. ČČH). Celý ČČH je pln jeho myšlenek a práce opravdu pozoruhodné a hodnotné. Byl i praktik. O otravách houbami a jedlých houbách začíná psáti již ve IV. roč. ČČH. Články provází svými pěknými, věrnými a pečlivými kresbami, jež nalezneme od r. 1922 v každém téměř jeho článku v ČČH, stejně i jako několik pěkných jeho fotografií hub (na př. satana). Některé jeho obrazy byly jakožto zvláště věrné vzaty i do knihy: Smotlacha »Přehled hub«.

Když jsem jej v únoru 1945 navštívil churavého v Nymburce, pokládal jsem jeho nemoc za přechodnou a překonatelnou. Měl ještě mnoho nadějných myšlenek. Členstvo MVÚ, ČMS a čtenáři ČČsH ztrácejí v něm nesmírně. Všichni na něho vzpomínají a budou trvale vzpomínati.

Dr. F. Smotlacha.

J. Miškovský:

Josef Miškovský in memoriam (1861—1936).

Hned v prvých letech působení prof. Smotlachy v Praze shromáždila se kolem něho družina přátel houbařství, zárodek to pozdější Mykol. společnosti. Tehdy, ještě za starého Rakouska, měly myk. exkurse do okolí pražského, pořádané prof. Smotlachou, průkopnický význam i jako propagace turistiky a rekreace v přírodě. Vskutku, nejživější zájem o prakt. mykologii dávali najevo přátelé přírody a turisté. Na rozdíly věku a stavu nehleděli vyznavači houbařského hnutí, každý byl mezi nimi vítaným hostem.

Do vycházkové družiny prof. Smotlachy patřil tehdejší vrchní kontrolor pražské telegrafní ústředny Josef Miškovský, padesátník, jiskrných zraků, ozbrojených skřipcem, ve tváři s masarykovským plnovousem. Josef Miškovský, narozený 25. března 1861 v Hořanech u Kutné Hory, procestoval v mládí rodné Polabí od pramenů Labe i s přítoky. Za vojenské služby poznal Alpy a povolání pošt. úředníka přivedlo jej do různých koutů země České. Zálibu pro turistiku doplnil zájmem o vodní sporty jako člen vesl. klubu v Roudnici za pobytu v letech 1888—1896 a po přesídlení do Prahy, kde trvale zakotvil, pěstoval sport rybářský. Tak byly u něho dány předpoklady, když ho přestával bavit rybolov, že přišel na chuť houbařství. Za vedení prof. Smotlachy a pomocí odb. literatury stal se praktickým znalcem hub. Houbařské znalosti prospěly mu v době první světové války ve směru zlepšení výživy a i v prvních letech republiky věnoval pozornost všemu, co nového vyšlo v oboru mykologie.

Po roce 1922, kdy Josef Miškovský odešel v hodnosti pošt. inspektora do výslužby, oddal se více duchovnímu badání, jímž se již dříve zabýval v Anthroposofické společnosti, a byl od února 1928 členem první třídy Svobodné vysoké školy pro duchovní vědu na Goetheanu v Dornachu (Švýcary). Jako pensista bydlil dále na Vinohradech v Italské třídě 8, kde vydal několik spisků o domácím účetnictví. Třebaže s přibývajícím věkem přestal pěstovati turistiku a chodit na houby, přičinil se o propagaci hou-

bařství ve svém okruhu. Dříve než 12. srpna 1936 zavřel oči a byl podle svého přání v tichosti zpopelněn, vnukl zájem o houbařství svému synovi, jenž píše tyto řádky.

Úmrtí. V Praze-Dejvicích zemřel náš spolupracovník Bohuslav Václavík, štábní kapitán v. v. a ředitel Podpůrného fondu legionářů. Pohřeb konal se dne 22. listopadu 1946 z kostela u sv. Matěje v Šárce za veliké účasti obecenstva a za Českou mykologickou společnost, Časopis čsl. houbařů a Mykol. výzkumný ústav zúčastnil se pohřbu a příbuzným tlumočil soustrast Dr. Robert Vávra. Václavík zúčastnil se dlouhá léta výzkumu hub, donášel houby do přednášek i na výstavy. V ústavu zejména v prvých letech okupace. Později vadila mu choroba. Všichni členové a spolupracovníci MVÚ, ČČH a ČMS zachovají mu přátelskou vzpomínku.

Dr. Robert Vávra.

ORGANISACE HOUBAŘŮ.

Ing. J. Urban:

Smotlachův Mykologický výzkumný ústav (MVÚ).

(Začátky 1907, tedy před 40 lety.)

MVÚ, dnes ústředí, sídlo a orgán ČMS, ČČSH a houbařské pětiletky (dvouletky), Praha III., Karmelitská 14 (telefon 754-18), založil dr. F. Smotlacha r. 1909, shrnuv do něho postupně svou houbařskou činnost poradenskou (ústřední bezplatná poradna ČSR), pokusnou (zahrada), výzkumnou, vědeckou, propagační i publikační. Výzkumnou svou práci začal na podkladě vědecké literatury již r. 1905, kdy přišel do Prahy na universitu, avšak hlavně r. 1907 (to je začátek jeho ústavu, poradny), kdy dokončiv profesorské zkoušky tělocviku, přikročil k dokončení svých studií přírodovědeckých a houbařských, s nimiž začal již na střední škole. Tehdy byl činný nějaký čas v ústavu pro fysiologii rostlin a od r. 1907 do r. 1913 na svém výzkumu českých hub v botanickém ústavu prof. Velenovského, který tehdy ještě v houbách nepracoval. Tam také napsal r. 1909 svou první vědeckou práci o houbách (Monografie čes. hub hřibovitých), jež vyšla r. 1911 nákladem Král. čes. spol. nauk. R. 1909 započal i se svými houbařskými kursy, přednáškami, vycházkami a výstavami pro své přátele a známé a pokračoval v této činnosti od r. 1912 i pro širší veřejnost, pro lid s heslem: Houby všem. Kolem MVÚ (Smotlachy) utvořil se časem »kruh českých houbařů«.

Všestranný výzkum hub koná ústav od svého začátku, založiv konečně i výzkumný archiv, matriku, atlas hub (tiskne a připravuje četné knihy obrazové), ústřední mykol. zahradu atd. Ve všem tom má veliké a krásné výsledky. Dnes pokračuje ústav ve veškeré vpředu uvedené činnosti, jako orgán pětiletky ještě intensivněji, šířeji a hlouběji, za účasti tisíce spolupracovníků. Hlavní body jeho činnosti jsou:

1. Všeobecný i speciální teoretický výzkum hub, t. j. po všech stránkách teoretické mykologie od r. 1907. Jde mu nejen o zjištění a popis hub u nás rostoucích, nýbrž i o poznání jejich podstaty, chemie, biologie, ekologie, kalendáře, systematiky, názvosloví (i lidového), literatury atd.

2. Všeobecný i speciální praktický výzkum hub (rovněž od r. 1907), t. j. po všech otázkách praktické vědy mykologické, t. j. rozdělení hub na jedlé, nejedlé, podezřelé, jedovaté, výzkum jídel a průmyslové zpracování hub, trhů hub a obchodu houbami a výzkum otrav houbami a nemocí z hub, jakož i příčin a látek, které je způsobují. Houby jako lék a zdroj látek léčivých, jako potravina pro zvířata, jako hnojivo i jako původci nemocí stromů a ovoce atd.

3. Výzkum hub, jakožto součásti výživy člověka vůbec a v ČSR zvláště. R. 1909 byl u nás soeva známo 50 druhů ofic. hub jedlých (kodex) a 200 druhů jedovatých; ostatní byly nebezpečné (podezřelé) »prašivky«. Proto se sbíralo jen několik známých druhů hub a vše ostatní shnilo v lese. Dnes činností ústavu (Smotlachovou) je stanoveno přes 1000 druhů dobře jedlých hub v pěti třídách a mimo to třída VI. (poživatelné) na 500 druhů. Jedovatých je jen 20 druhů, z nichž 5 smrtelně.

4. Smotlachou byly zjištěny jako nejjedovatější houby: Muchomůrka zelená (A. viridis Pers., phalloides Qu.), bílá (virosa Fr.) a zbělená (verna Bull.). Zjistiv všechny ostatní naše »prašivky« jako houby jedlé nebo jinak užitečné, stanovil tři prakticky bezvýznamné rody hub: vláknice (Innocybe), závojenku

(Entoloma) a zvonovku (Nolanea), jako podezřelé, obsahují totiž určitě druhy jedovaté, před nimiž sběratele hub varuje.

5. Houby byly pokládány do nedávna za téměř nestravitelné a jen za pochutiny. Ústav (Sm.) dokázal jejich stravitelnost a důležitost pro výživu člověka (viz knížku Smotlacha: Houby v kuchyni).

6. Výzkum hub ve všech směrech teoretické a praktické vědy mykologické, jak je naznačen v pětiletce a programu výzkumu hub v ČČSH (z r. 1941), se nezastavil, pokračuje v MVÚ za plné pomoci ČČH a ČMS a všech spolupracovníků. Smotlacha provedl během let základní průzkum kolem 2400 druhů hub, jež se mu dostaly dosud u nás do rukou, prozkoumal 1700 druhů po stránce jejich jedlosti a provedl jejich klasifikaci podle jejich různé hodnoty. Všechno to neustále prohlubuje a doplňuje.

7. Ústav (bezplatná poradna) určil a vyřídil od svého začátku do r. 1943 na 50—60 tisíc zásilek (donášek) hub. K tomu přistupuje každoročně dalších 3—4 tisíce případů určení hub a pod. Mimo to napsal a píše (i jako redakce a adm. ČČH) stejný počet dopisů a odpovědí na dotazy atd. ve věci hub.

8. Roku 1919 založil ústav (dr. F. Smotlacha) ČČSH s knižnicí, jež čítá 32 čísel. Roku 1921 s ČČH i ČMS, kterou Smotlacha přivedl k velikému rozvoji, jsa od začátku jejím předsedou.

9. V ústavu (v ČČH) napsal a uveřejnil se svými spolupracovníky na několik tisíc mykologických prací (sám na 500).

10. Nyní pracuje na dalších ročnících ČČH a na dvou souborných knihách: Atlas hub jedlých a nejedlých čili Mycologia practica (díl I. a II.) a na knize »Proč houby sbíráme, jíme a studujeme« (I. a II. díl).

11. Od r. 1909 uspořádal ústav sta houbařských kursů (škol), přednášek, vycházek atd. a stále v nich pokračuje. V pětiletce jsou a budou konány zvláštní kursy pro naše znalce hub (dozorce na trzích, v továrnách, obchodníky houbami atd.)

12. Od svého začátku pořádal ústav či Sm. (od r. 1919 s ČČH, od r. 1921 i s ČMS) 130 velkých výstav (r. 1946 5) více než s 2 mil. návštěvníky.

13. Ústav má také úkol znalecký a kontrolní a má i svou školu pro znalce a kontrolory. Sleduje nejen houby ČSR, nýbrž i houby celé Evropy, zvláště SSSR. Navazuje styk s těmito zeměmi a cizinou vůbec.

14. Ústav má svou laboratoř, zahradu pokusnou, pěstitelskou a buduje zahradu mykologickou s odbočkami všude v ČSR. Má odbor pro ochranu lesa, zvěře a pro ochranu hub a pod.

15. Má odbočky v celé ČSR. Kolem každého spolupracovníka MVÚ, ČČSH, ČMS a pětiletky (dvouletky) vzniká odbočka. Ústav je veliký kolektiv většiny čs. houbařských pracovníků a mykologů. Je orgánem ČČSH, sídlem jeho redakce i administrace, archivu atd. Vše, co je úkolem pětiletky (viz publikaci o tom), je i úkolem ústavu a jeho spolupracovníků, referentů a odboček.

16. Členství je bezplatné. Podmínkou je skutečná spolupráce. Členy ústavu jsou odběratelé a čtenáři ČČSH, členové ČMS, návštěvníci Smotlachových přednášek, poradny atd. Třeba se zúčastniti výzkumné práce, posílat houby, zprávy, obrázky, přispívat do ČČSH atd. Každý spolupracovník, kdo tak dosud neučinil, zašli svůj životopis a fotografii do archivu ústavu. Tento archiv obsahuje i články, obrazy a výzkumné zprávy. Tak vznikl výzkumný archiv MVÚ, ČČSH a ČMS.

17. Ústav má dnes přes tisíc členů, t. j. spolupracovníků všude v ČSR. Vedle členů dopisujících jsou zde přímí spolupracovníci v ústavu i dnes činní. V posledních letech se tu zúčastnili při určování, výzkumu hub atd. pp.: JUDr. Robert Vávra a Ing. Urban, kteří prof. Smotlachu zastupují, dále Ing. Benda, Ing. Háček, Ing. A. Kubík, Ing. Cejnar, předseda vinohradské odbočky Fr. Drázda, pluk. Kloboučník, pluk. Spálený, Mir. Pulchart, F. Vystyd, prof. Veselský, Dr. Šindelka, pí Dvořáková, pí Petránková, pí Görblichová, Josef Protiva, Dr. Brunner, F. Ardelt, ass. Jakubů, Vl. Jirát, manž. Kodlovi, Vl. Šabata, J. Dostál, Sv. Šebek, pí Flaxová, Zd. Martínek, B. Janda, Mil. Holub, Dr. Kotrouš, Mlnařík, Dr. Forman, Dr. Kurc, IngC Mir. Smotlacha, Dr. Houser, Jos. Semecký, IngC Ot. Hornová atd. Další se přijmou.

*

Mykologický výzkumný ústav je součástí Smotlachova výzkumného ústavu, umístěného v těchže místnostech v Praze III., Karmelitská 14. Složky činnosti výzkumného (původně biologického) ústavu Smotlachova jsou: Výzkum smyslových a pohybových zálib, jakož i tělesné výchovy člověka a zvláště dítěte.

Biologická tělesná výchova (a strava). Krátkozrakost a methoda, jak od ní odpomoci. Staročeská ovocná reservace a pokusná zahrada (Zámeček, p. Nový Hradec Král.). Studium a ochrana čmeláků. Studium a výzkum nižších hub. Nemoce rostlin, způsobené houbami atd. Této činnosti je věnována i část ČČSH.

Nový ročník ČČSH bude bohatý pracemi sta mykologů z Čech, Moravy, Slezska a Slovenska. Nikdy v žádném časopise napracovalo tolik spolupracovníků, jako letos v ČČSH. Všichni si jej ihned předplaťte a sjednejte každý několik nových odběratelů (též školy, čítárny atd.)

Očekávaný Smotlachův barevný fot. atlas hub vyjde konečně právě v Melantrichu. Zobrazuje houby přesně. Objednejte si jej ihned v knihkupectví, než bude rozebrán! Upozorněte známé!

Jubilejními čísly ČČSH jsou čísla r. XXIV. 7—8 a 9—10. Jsou upravena sborníkově; obsahují články, zprávy a obrazy, pokud možno ode všech našich spolupracovníků. Kdo chybí v jubilejním čísle 7—8, bude obsažen v čísle 9—10. Proto všichni naši mykologičtí pracovníci pošlete ihned svoje články, zprávy a obrazy (kresby, foto atd.). ,Také celý ročník XXV. ČČSH bude jubilejní, vždyť to bude již 25 ročníků a 30 let začátků (1918) ČČSH. Číslo 1—2 vyjde samozřejmě značně později, ale kdo chceš v něm být, pošli práce, zprávy, článečky ihned. Jubilejní čísla jsou určena také k oslavě 25 let ČMS (byla založena prof. Smotlachou r. 1921, trvá tedy již dnes 25 let) a 40 let začátků vědecké mykologické školy Smotlachovy a jeho výzkumného ústavu 1907).

Nikdo neodkládej! Každý pošli aspoň 2—3 zajímavosti ze všech oborů, o nichž ČČSH jedná a chce jednati. Potřebujeme výběr látky, od každého více článků a článečků. Zejména noví, kteří ještě do ČČSH nepsali, napište.

Omluva. Nemilým nedopatřením dostaly se nám do tisku posledního trojčísla u některých vědeckých článků vadné cizojazyčné podtitulky, které byly nadto ještě zkomoleny v tiskárně. Prosíme za omluvu. Redakce.

Po uzávěrce listu došly ČČSH práce (kresby, obrazy) spolupracovníků: Ing. K. Bušty, Ant. Čábery, Jana Dědiny, Mil. Dvořákové, Jos. Fiedlera, B. Grünfelda, Jindř. Hampla, Jar. Chytila, Boh. Ježka, Jar. Kellera, K. Klapače, prof. Klicmana, J. V. Kocourka, Zd. Komínka, Jar. Kopice, K. Krejčího, Fr. Křibského, K. Kříže, ak. m. V. Luňáčka, Jar. Miškovského, Jos. Petra, Al. Raka, Fr. Steinbrennera, Stouky, Sm. Šmída, Fr. Tučka atd. Další viz na obálce. Pište!

Poděkování. Všem, kteří sjednali ČČSH nové odběratele, děkujeme.

Mykologická zahrada na sev.-záp. Prahy (ve spojení s MVÚ). Prozkoumávám od r. 1922 každoročně park velkostatku vokovického, Divokou Šárku a Tichou Šárku, Hvězdu, Pulkrabský háj a Nebušický les. Dr. R. Vávra.

Na jihu Prahy je mykologická zahrada v háji u Chuchle; po stranách malého potůčku (Slivenecký) prostírá se listnatý háj, plný od jara do zimy zajímavých našich hub. Nahoře v borovém háji, kde roste i borovice černá, jest jediné naleziště klouzku voštinatého (B. plorans Roll.) v okolí Prahy. Prof. Smotlacha sbírá jej tam od roku 1911 každý druhý, třetí rok. Tento lesík vybrala jsem si jako mykologickou zahradu ve spojení s MVÚ. Milada Dvořáková.

Pražskou Stromovku (sever), kterou kdysi důkladně prozkoumal prof. Smotlacha a později pí Zvěřinová, zkoumám znovu důkladně jako mykologickou zahradu v rámci MVÚ a pětiletky. Pluk. Spálený.

Další okolí Prahy. Kdo se zúčastní ve výzkumu dalších partií parků a hájů pražských a kdo pomůže někomu z výše uvedených? Na jednu část zahrady je třeba několika pracovníků.

Na slovníku českých jmen hub pracuje v ústavu několik let Dr. Houser.

Články: V. K. Piskáček (Sběr v pohraničí), ing. Jar. Fejlek (Názvosloví hub), ing. Aleše Lukavce (O slizáku), Jiř. Hlaváčka (Klíč muchomůrek), R. Krejčího (Vhodná mykol. zahrada u Prahy) příště! Viz obálku.

Nový díl barevného atlasu Smotlachova (Mycologia practica) obsahuje z jarních hub smrž obecnou (M. esculenta L.), přerostlou (M. praerosa Krombh.), žlutou (M. fulva Fr.), nejmenší (M. minima Sm.), rýhonohou (M. rimosipes D. C.), špičatou (M. conica Pers.), pérovou (M. pterigoides Sm.), ucháč podezřelý (G. suspecta Kr.), destici chřapáčovou (Discina ancilis Pers.), tloustnici kulovitou (Sarcosoma globosum Sch.), březnovku (Limacium marzuolum Fr.), třepenitky svazčitou, cihlovou, makovou, slzivou, sadovku čili podtrnku a májovku. Prosíme všechny spolupracovníky ČČSH, ČMS a MVÚ, aby napsali ihned, co o těchto houbách vědí a aby věnovali letos na jaře zvláštní pozornost všem smržím, ucháčům a desticím a poslali je ústavu k přesnému určení, se všemi důležitými podrobnostmi o nich. Kdo je dobře znáš, napište o nich celé články.

Bude jich použito v uvedeném atlase i v ČČSH a v práci, kterou o houbách chřapáčovitých chystáme. Stejně pište o všech dalších jarních houbách, jak letos porostou. Zvláště sledujte také vliv letošní tuhé zimy na dobu (kalendář) růstu hub, zvláště též pařezových a hniložijných vůbec. Zapisujte od jara všechny houby, co naleznete. Všichni pošlete zprávy o prvních jarních houbách!

Novou velkou odbočku MVÚa ČMS založil Zd. Komínek, účetní, v dalším místě na Moravě. Hlásí 16 nových odběratelů ČČSH. Děkujeme.

Potvrzenky (vstupenky) do lesů (parků, luk a polí) na houby. Všichni spolupracovníci, kteří již dostali potvrzenky do lesa, pošlete svoje foto a životopis do archivu ústavu. Kdo jsi potvrzenku nedostal, žádej ji pro sebe i pro své spolu-houbaře. Všichni posílejte také své souhrnné zprávy z výzkumu.

Voláme spolupracovníky! Pražské členy ČMS a čtenáře ČČSH prosíme o spolupráci přímo v ústavu na výzkumu, určování hub, pokusech jedlosti, mikroskopování (zakoupili jsme nový, moderní mikroskop), ve sbírkách hub, v pětiletce atd. Potřebujeme mnoho dobrovolné práce i jen po chvilkách, jak kdo může. Práce tato je i výbornou školou. Z ústavu vyšli často již po kratší činnosti mnozí naši vynikající odborníci (na př. Ing. Vojtíšek, Ing. Urban, Dr. Vávra, Sp. Krejčí, Ing. Sak, F. Drázda, Dr. Kurz atd.). Samozřejmě, že externích pracovníků má ústav na sta, členů, jak jsme již řekli, na tisíc. Archiv čs. mykologů, spolupracovníků MVÚ, ČČSH a ČMS obsahuje již na 300 životopisů a fotografií (o další žádáme). Přihlášky k dobrovolné práci a pomoci ústavu buďtež učiněny písemně, telefonicky nebo osobně. Zvláště na jaře, až začnou houby, bude v ústavu práce mnoho. Kdo chceš potvrzenku k volnému vstupu do lesa (parku, pole) na houby, napiš to ihned ústavu. Poradna již pracuje!

Praktická škola Smotlachova MVÚ pro znalce hub, řízená F. Drázdou, pokračuje i v r. 1947 ve třech stupních: začátečníci, pokročilí, nejpokročilejší. Činnost zahájila koncem února. Učiteli jsou spolupracovníci ústavu MVÚ, jak jsou výše uvedeni. Informace podá ústav, napište mu lístek (telefon 454-18). Úvodem a doplňkem k této škole a pro všechny členy ústavu začátečníky, členy i znalce, čtenáře ČČSH a členy ČMS je přednáška Dr. F. Smotlachy, vždy v pondělí (letos od 14. IV.), která se koná v Praze II., Vladislavova ul. 5 (chlapecká měšťanská škola). Začátek v 19 hod. Potvrzení pro znalce hub (pracovníky ústavu, ČČSH a ČMS) podává rovněž ústav. Spolupracovníkům opatříme či pomůžeme při opatření domků v houbařských centrech v pohraničí, aby zde mohli v houbách v létě pracovati. Napište nám rovněž.

Obr. 26. **Měchač písečný** (Pisolithus arenarius A.-Sch.). Houba břichatkatá, obsahující uvnitř mohutné, tuhé, pýchavkám podobné, v zemi spodkem ukvící plodnice a přečetné drobné peničky, jak se můžeme o tom přesvědčiti, když plodnici prořízneme. U star. plodnic vidíme, že peničky jsou různě zbarveny a že v čas zralosti se rozpadají v prach, t. j. na výtrusy. Houba vonná, za mlada jedlá, používatelná jako koření. Fotografoval náš vynikající mykolog Štusák, jehož krásné snímky nalezneme ve dvaceti ročn. ČČsH. Houby byly nalezeny v Košeticích u Plzně. Z archivu. Napsal Sm.

Připomínka.

Kolik třeba tedy platiti odběratelům ČČSH:	Kčs
1. za prémii (když se platí hned)	15.—
2. dluh za st. roč. do roč. XXIV.	.....
3. libovol. příspěvek na režii ústavu	.....
4. předplatné na roč. XXV.	.....
Úhrnem (každý si vypočte sám)	.....

Kdo je členem ČMS, platí event. dlužný příspěvek:	Kčs
za rok 1945/46	20.—
za rok 1946/47	20.—
za rok 1947/48 (dobrovolně!) .	.....
Celkem (každý si vypočte sám)	.....

Napište na složenku přesně, zač platíte!

*

Z redakce ČČSH. Během ledna 1947, kdy byla již látka pro ČČSH sestavena a dána do sazby, došlo ještě mnoho prací velmi zajímavých, pro které však ve XXIV. ročníku nezbylo místo. Jsou to velmi cenné věci pro výzkumný archiv. Tak píše náš spolupracovník K. Krejčí článek »Z naší Šumavy«, J. Miškovský »Význam a využití praktické mykologie«, Ant. Čábera »Sběr a lidové názvy hub na Humpolecku«, J. Bažil »Hřib hnědý«, E. Horníček »Otrava čirůvkou osmahlou«, K. Klapač »Na houbách doma a v Rumunsku«, Zdeněk Stopka »Státní pěstování žampionů«, A. Kohout »Vzpomínky na houbaření v Jugoslavii«. — Do příštích čísel ČČSH jsme odložili pro naprostý nedostatek místa práce a zprávy pp. Antoše, Bažila, Borovičky, Bílka, Ing. Bušty, Čabery, Cvrčka, Dědečka, Děd iny, Hájka, Horčičky, Hronka, Chytila, Jandy, Jaroše, Ježka, Juránka, B. Kašpara, Krejčího, Kohlmünzera, Krabovského, Kočmída, Kříže, Ing. Lišky, Miškovského, Otruby, Poláčka, Plánského, Sládečka, Sobotky, Soukupa, Stopky, Šabaty, Šebka, Štefla, arch. Tchoře, dr. Vávry, Vepřka, Vlka, Vomáčky atd. Prosíme je však všechny o další články a článečky, neboť větší výběr zajišťuje každému autorovi snazší a častější umístění. Tak pp. Otruba, Sp. Krejčí, Kašpar, Kolařík má každý u nás 10—20 článků!

Obsah ročníku XXIII. mohl jsem uveřejniti teprve dnes. Každý může zjistiti bohatství jeho nejen v látce, nýbrž i v autorech. Žádáme všechny své spolupracovníky, i když nepřišli svými pracemi ještě na řadu, nebo jen málo, aby laskavě poslali co nejdříve své práce do příštího jubilejního čísla. Program a úkol ČČSH je přebohatý, takže se každý může uplatnit. Potřebujeme výběr, proto napiš každý několik menších článků. Zprávy nebo články, které není možno uplatnit ihned v ČČSH, přicházejí do archivu a do knih, které o houbách píšeme. Přesvědčíte se o tom, až jen vyjde (je již v tisku v naklad. Melantrich) můj barevně fotografický Atlas hub (Mycologia practica). Je tam citováno přes 500 našich spolupracovníků (odběratelů ČČSH), kteří aspoň něčím k jeho obsahu a vyjití přispěli. Ročník XXIII. ČČSH a stejně téměř všechny starší ročníky ČČSH jsou dnes levně k dostání, třeba se však ihned o ně hlásiti.

Zvlášť nutné! Každý odběratel a čtenář ČČSH napiš pokud možno do týdne (nejdéle do 14 dnů) na adresu MVÚ, ČMS a ČČSH dopis nebo alespoň lístek a sděl: 1. Jestliže máš již odebraný Melzerův Klíč holubinek, který budeme posílati s příštím dvojčíslem ČČSH jakožto prémii, sděl to ihned administraci, která ti pošle místo toho knížku jinou, kterou nemáš, ve stejné ceně. Jsou to: Smotlacha-Šimr: Klíč evropských hvězdic, Smotlacha: Proč houby vytvářejí někdy obrovské plodnice, Smotlacha: Houby, které doporučujeme sbírati. 2. Jména nových odběratelů ČČSH, které jsi získal, nebo alespoň adresy pravděpodobných odběratelů (aby se jim neposílalo ukázkové číslo určitě nadarmo). 3. Adresář všech svých spolupracovníků z odbočky nebo aspoň houbařů, kteří s tebou pracují. 4. Houby, které sbíráš k jídlu ve stupnici, jak si je ceníš. Sděl také, jak je připravuješ. O každé houbě piš zvlášť. 5. Kdo jsi neposlal ještě zprávu, článek, fotografii, kresbu do ČČSH, a výzkumného archivu, pošli. 6. Sděl, proč sbíráš houby. 7. O každé houbě, zejména vzácnější, kterou dobře znáš, napiš podrobný článek, kde napiš vše, co jsi nového vyzkoumal. 8. Sděl lidová jména hub, která znáš. 9. Které houby (sděl lidová jména) u vás přicházejí na trh nebo se na trh sbírají. 10. Sděl podrobnosti ze svého místního výzkumu hub, t. j. z výzkumu mykologické zahrady (reservace). 11. Sděl, jakým způsobem se chceš zúčastniti houbařské dvouletky, pokud jsi to ovšem již neučinil. 12. Sděl, jak přispíváš nebo chceš přispívati k většímu využití hub u nás rostoucích. 13. Sděl, jakým způsobem se chceš zúčastniti hospodářského využití hub u nás, t. j. obchodu a průmyslu houbami. Upozorni na tuto akci své známé. Starej se, aby čs. miliony nehnily v lese! 14. Pošli, pokud jsi tak neučinil, svůj životopis a svou fotografii. 15. Chceš-li potvrzenku k volnému vstupu do lesa, parku atd. (i pro známé) za účelem sběru a výzkumu hub, napiš si. 16. Sděl, pokud jsi tak neučinil, bezvadnou svou adresu spolu se dnem narození, povoláním atd. 17. Sděl, nejlépe v životopise, od kdy houbaříš.

Smotlacha.

Připomínka! Hned si přečtěte!

Časopis čs. houbařů (Čs. mykol. sborník)), Praha III., Karmelitská 14, jest lidově vědecká osvětová revue, kterou vydává Čs. myk. spol. a od počátku řídí Dr. F. Smotlacha, vychází v 5 takovýchto sešitech ročně, již v XXIV. ročníku. Předplatné velmi nízké (viz na obálce). Zasíláme Vám toto dvojčíslo na ukázku. Prohlédněte si je a vše si (též obálku) přečtěte. Platí se za ČČSH XXIV. hned složenkou Kčs 70.—. Za prémii (Melzer »Klíč holubinek«) Kčs 15.— (místo 25.—). Vše bude posláno dodatečně!

Proč jej máme odebírati:

1. Učí znáti každého houby. Čtenáři jeho se stávají během let odborníky a jeho významnými spolupracovníky. Proto je důležitou pomůckou, jak ve školách všeho druhu, tak i všem místním a okresním kulturním radám a jejich referentům.
2. Učí dobře znáti houby, jedlé i jedovaté, a tím je i časopisem, který řídí správně sběr, upotřebení, průmyslové zpracování i pěstění hub, jakož i obchod houbami.
3. Organisuje a spojuje houbaře v Čechách, na Moravě, ve Slezsku i na Slovensku. Zvláště je užitečný pro pohraničí.
4. Je nutný každému, kdo má přírodu, les a zvláště houby opravdu rád. Každý pravý houbař a přítel přírody (učitel, lékař, skaut, lesník atd.) odebírá ČČSH.

Pročtěte a prohlédněte si proto celé toto ukázkové dvojčíslo a pak teprve event. vraťte. Víme, že zůstanete odběrateli a že nám to sdělíte zaplacením složenkou nebo jinak. Kdo nevrátí, stává se rovněž odběratelem. Kdo nemůžeš sám, získej náhradního odběratele. Podporuj dobrou snahu! Čs. mykol. společnost.

Všem Čechům a Slovákům, kteří mají zájem o houby a o prospěch ČSR.

Voláme po lepším využití hub, lesních plodů všude v ČSR a zvláště v pohraničí. Nikoliv za miliony, nýbrž za miliardy Kčs shnije každoročně v našich lesích nevyužito těchto plodin, při čemž se daleko dokonaleji vysbírají lesní plodiny Slovenska nežli Čech, Moravy a Slezska. Zvláště v pohraničí přichází na zmar cenná potravina, pochutina i surovina, která roste u nás zadarmo a kterou nemůžeme vysbírati jen z nedostatku dobré a účelné organisace. Potřebujeme hodnoty, suroviny, valuty! Necháme i dále houby a lesní plodiny shnít v lesích?

Houbařská pětiletka (dvouletka), vedená MVÚ za pomoci ČMS a ČČSH, chce houby a lesní plodiny vůbec vysbírat a získat v plodech, houbách i penězích miliony pro ty, kteří se naznačeným úkolům úspěšně věnují. Aby se však toto důležité a cenné podnikání mohlo náležitě uplatnit, potřebujeme:

1. Pomoci příslušných úřadů, ministerstev (poverenictva), místních, okresních i zemských národních výborů, aby podnikání toto, t. j. sběr, sušárny, továrny atd. k tomu účelu zařizovaly resp. při zařizování těchto podniků byly nápomocni. Všude buďtež stanoveni referenti pro hospodářské využití hub a nám ihned oznámeni.
2. Pomoci ministerstva školství a osvěty, zemských, okresních a místních školních a osvětových rad, aby občanstvo i mládež bylo poučeno a za dobrou odměnu v rámci své rekreace a studia přírody se sběru mohlo zúčastniti. Potřebujeme pomoc skautů!
3. Pomoci všech odběratelů a čtenářů ČČSH. Všichni jakožto referenti a důvěrníci houbařské pětiletky (a také MVÚ a ČMS)) zakročte všude v okresích i v místech na příslušných úřadech, jak jsme je vpředu naznačili. S vámi se v uvedených směrech počítá jako s odborníky. Zajděte ihned na uvedené instituce a promluvte tam jménem naším. Informujte je! Získejte i pomoc junáků — skautů!
4. Všichni, kteří máte jakýkoliv zájem o hospodářské využití hub u nás, napište ihned Mykol. výzkumnému ústavu, Praha III., Karmelitská 14.
5. Všichni informujte ihned zájemce, úřady atd., ať se obrátí na nás!

Za houbařskou pětiletku (dvouletku) ČSR, za MVÚ a ČMS:
Dr. F. Smotlacha.

Omluva administrace.

Omlouváme se, že adresy některých odběratelů a spolupracovníků jsou psány někdy s chybami a někdy staré na místo nových, i když byly zaslány opravy.

Změny v adrese i zaměstnání oznamte všichni administraci obratem.

Každý čtenář ČČSH přečti si důkladně obálku tohoto i předešlého sešitu (jsou tam důležitá sdělení) a vyřiď ihned, co se na Tobě žádá, a ihned piš redakci (a ČMS, MVÚ). Nikdo nezapomeň, kdo jsi Pražan, navštívit od 14. IV. pondělní přednášku prof. Smotlachy. Na první den přijďte všichni (zač. v 19 hod., Praha II., Vladislav. 5)!

Vydavatel: Čsl. mykologická společnost v Praze III., Karmelitská 14, tel. 454-18. Odpovědný redaktor: Dr. F. Smotlacha. Redakce a administrace tamže. — Tiskne Živnotisk, Praha XII., Belgická č. 20. — Novinová sazba povolena ředitelstvím pošt v Praze. — Dohlédací poštovní úřad: Praha 25.